



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES

*Un chardonnay pur, frais et fruité.
Une vraie gourmandise.*



CÉPAGE

Chardonnay

CLIMAT

Cette cuvée est issue de différents coteaux de l'appellation. Les sols sont argilo-calcaire, peu profond et reposent sur des marnes blanches calcaires. La majeure partie est exposée à l'Est.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est réalisée à la main pour l'essentiel de la cuvée. Les raisins sont pressés lentement afin de conserver leur intégrité et leur finesse aromatique. Après un léger débourage, les moûts fermentent naturellement en fûts de chêne (dont 10% de bois neuf). Si le millésime le demande, les lies peuvent être remises en contact avec le vin par « bâtonnage » afin de continuer à l'enrichir. La fermentation malolactique se déroule de façon naturelle durant l'hiver. Les vins restent sur lie 10 à 12 mois avant d'être soutirés et assemblés. Après une légère filtration, la mise en bouteille est assurée par nos soins.

PROFIL GUSTATIF

Ce vin offre au nez une palette d'arômes tel que l'abricot, l'acacia, l'aubépine et une fraîcheur qui le rend très flatteur dans sa jeunesse. En bouche, il développe une belle rondeur, une richesse agréable où se fondent la nervosité et la minéralité propre à cette appellation.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Sur sa jeunesse, vous saurez l'apprécier lors d'un apéritif entre amateurs. Après quelques années il peut accompagner des poissons grillés, de la cuisine asiatique ou un feuilleté au fromage.

WWW.DOMAINE-ROLLIN.COM
CONTACT@DOMAINE-ROLLIN.COM



21420 PERNAND VERGELESSES
TÉL. : 03 80 21 57 31