



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU LES VERGELESSES

*De beaux arômes de griotte, beaucoup de
finesse en bouche.*



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Coteau à faible pente exposé à l'Est, à l'entrée du village. Le sol argilo-calcaire y est léger, très caillouteux et bien drainé. La parcelle a été plantée en 1959.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement réalisée à la main. Les raisins sont transportés dans des petites caisses puis soigneusement triés à leur arrivée en cuverie. Ils sont ensuite entièrement égrappés et mis en cuve par gravité, afin de préserver leur intégrité. Après une macération pré-fermentaire de 5 à 6 jours à 10°C, la fermentation alcoolique s'enclenche naturellement à température régulée. Durant cette période, la dégustation quotidienne permet d'ajuster les interventions de pigeage et de remontage aux particularités du millésime. Après deux à trois semaines de cuvaison les vins sont logés en fûts de chêne (dont 30% de fûts neufs) pour une période de 12 à 14 mois. La fermentation malolactique s'y déroule naturellement au printemps. Après soutirage, les vins sont assemblés en cuve jusqu'à la mise en bouteille assurée par nos soins durant l'hiver suivant, sans collage ni filtration.

PROFIL GUSTATIF

Vin d'une belle ampleur aux arômes de griottes et de senteurs de ^{sous} bois. La bouche est ample et élégante avec des tannins mûrs et fondus. Cet équilibre en fait un 1^{er} cru « abordable » sur le fruit durant sa jeunesse, mais sa finesse ne fait que s'amplifier avec le temps...

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Un sauté de veau aux champignons, de petits gibiers en sauce, de beaux fromages à pâtes molles... ou plus simplement des œufs cocottes.



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

21420 PERNAND VERGELESSES
TÉL. : 03 80 21 57 31