DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS

Pernand Vergelesses rouge AC
1er Cru Les Fichots Burgund rot



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine Rollin Père et Fils**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben stammen aus der namensgebenden 1er Cru-Einzellage in Pernand-Vergelesses, von Teils 80-jährigen Reben, welche auf eisenhaltigen, lehmreichen Böden wachsen. Ausgebaut wurde der Wein in Barriques (davon rund 30% neu). Im Bouquet zeigen sich Aromen von saftigen Kirschen, roten und blauen Beeren und Zwetschgenhaut, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von feuchtem Waldboden, getrockneten Kräutern und fein-herbem Kakaopulver. Am Gaumen saftige, rotfruchtige Frische zeigend, getragen von gut präsenten, aber feinen Tanninen, dazu wiederum eine mineralische Würze im Finale. Gutes Alterungspotenzial in sich tragend.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu kräftigem Geflügel wie Barbarie Ente oder Wildtaube, oder zu Lamm und Grilladen. Toll auch zu verschiedenen Nudelgerichten mit Fleischsaucen oder Pilzen und auch als hervorragendes Match zusammen mit Speck, Saucisson und Dörrbohnen.

Produzent

Simon Rollin trat 2003 als Winzer in das Weingut ein, welches er heute zusammen mit seiner Frau Caroline nun in vierter Generation führt. Ihren Ursprung fand die Domaine mit seinem Urgrossvater Raymond, der als erster Weinberge in seinem Heimatdorf Pernand Vergelesses kaufte. Indes war es erst Grossvater Maurice, welcher 1955 mit der Herstellung und Abfüllung von Weinen aus dem Familienbesitz begann. Das Ziel der Beiden ist, das erhaltene traditionelle Know-how mit der Modernität der heutigen Technologien in Einklang zu bringen, immer mit Respekt gegenüber der Natur, für die Trauben und somit letztlich für die daraus gekelterten Weine. Die 14 Hektar Weinberge in ihrem Besitz, werden auf nachhaltige Weise gepflegt, wobei ein perfektes Gleichgewicht zwischen ökologischem Weinbau und gesundem Terroir geschaffen wird. Ziel ist es, jeder Weinbergsparzelle die Möglichkeit zu geben, ihre eigenen

Eigenschaften je nach Umweltbedingungen und Jahrgang frei zum Ausdruck zu bringen. Auch im Weinkeller erfolgt die Weinbereitung mit möglichst geringen Eingriffen und Interventionen. So wird auch Schwefel wird nur in minimalen Mengen zugesetzt. Das Ergebnis sind authentische, Sorten- und Lagen typische, schmackhafte Weine.