DOMAINE ROLLIN PÈRE ET FILS

Pernand Vergelesses AC
Les Cloux Burgund weiss



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine Rollin Père et Fils**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Die Trauben stammen aus einer Einzellage, gelegen in einer windgeschützten Senke auf 350 M.ü.M. Ausgebaut für rund 12 Monate komplett in Barriques (wovon 20% neu). Ausdrucksstarkes Nasenbild mit Aromen von reifen gelben Äpfeln, gelben Pflaumen, Meyer Zitronen und etwas Papaya, dazu Noten von Verveine, weissen Blüten und dezent röstigem Barrique Touch. Am Gaumen zeigt sich die warme, windgeschützte Lage mit extraktreicher Frucht und schönem Schmelz, wunderbar getragen von einer stützenden Säure Struktur und zart jodiger Mineralik im Finale.

Empfehlung

Harmoniert wunderbar zu verschiedenen Vorspeisen wie gratinierter milder Ziegenkäse mit Birnel und Zitronenthymian, oder Tatar vom leicht angeräucherten Weidekalb konfiertem Eigelb, aber auch zu Fisch und Krustentieren, etwa glasig gebratenen Garnelen mit Dörraprikosen Lack auf Wakame Algen mit Sesam.

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.