

Vinho	Rollin & Fils Pernand Vergelesses 2014
Vinícola	Domaine Rollin Père et fils
Safra	2014
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Pernand-Vergelesses (Côte de Beaune)
Tipo	branco
Castas	100% Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	o vinho estagia de 10 a 12 meses em carvalho
Temperatura de Serviço	10°C a 12°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	



Natural



Montrachet

A vinícola familiar **Domaine Rollin Père et fils** maneja quase 14 hectares de vinhas em **Côte de Beaune**. O excelente trabalho desenvolvido pelos proprietários e sua equipe, que vai desde a condução dos vinhedos até a comercialização dos vinhos, permite oferecer uma gama de crus, tanto brancos como tintos, de reconhecida qualidade.

O *Domaine* é adepto à **Terra Vitis**, portanto, tem as suas práticas controladas e registradas por uma organização independente, prezando pela mínima intervenção fitossanitária. Esta reconhecida certificação ambiental foi criada em 1998, específica para a viticultura e a enologia, e tem como base os 3 pilares do desenvolvimento sustentável: ambiental, social e econômico.

As bagas que originaram este vinho foram vindimadas em diferentes encostas de **Pernand-Vergelesses**. Nesta região, é sobre margas calcárias brancas que os seus solos argilo-calcários se estendem. **Pernand-Vergelesses**, dona de sua própria denominação desde 1936, é uma comuna localizada no extremo norte de **Côte de Beaune**, entre a colina Corton e as encostas orientais da **Côte d'Or**. Apesar de produzir vinhos brancos e tintos, se diferencia pelo forte potencial dos seus conceituados brancos.

Para a elaboração deste rótulo, a colheita foi realizada manualmente e as uvas foram prensadas em um processo lento, conservando sua tipicidade e um delicado bouquet aromático. O mosto fermentou naturalmente em barricas de carvalho (10% novas) e o vinho permaneceu em contato com as borras por



amarelo palha



baixa  alta

primário  terciário

apresenta uma gama de aromas de frutas de polpa branca (maçã, pera), frutas tropicais (abacaxi), damasco, acácia e espinheiro, escoltados por muito frescor

baixa  alta

seco  doce

baixa alta

baixa alta

leve encorpado

curta longa

rico e redondo, apresenta suculência e uma agradável mineralidade, típica desta denominação, com um saboroso final

peixe crustáceo ave suíno
cordeiro gado caça curada

frescos moles médios duros

hortaliças legumes cereais cogumelos

massas risotos polenta tubérculos

5. ☐ pimentas ☐ ervas ☐ especiarias ☐ aromáticos

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



DESCRIÇÃO burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, peixes grelhados, spaghetti ao vôngole, cozinha asiática, feuilletés de queijo folhado

10 a 12 meses. Após este período, passou por uma breve filtração e foi engarrafado.

O resultado é surpreendente. Entrega muito mais do que o seu custo, apresentando em taça um delicioso frescor, seguido por uma boa expressão de fruta e um ótimo potencial gastronômico!