

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2014 - blanc



Le domaine Rollin produit en appellation régionale ce très joli Hautes-Côtes de Beaune, qui livre avec beaucoup de finesse les qualités des terroirs de Pernand-Vergelesses. Le vin, exclusivement produit sur la commune, provient en effet de parcelles qui jouxtent celles de l'appellation Village, belles parcelles exposées au Levant, sur des sols argilo-calcaires. Les vignes d'une vingtaine d'années occupent une combe assez fraîche qui contribue à donner au vin distinction et finesse minérale.

Après une fermentation totalement naturelle et un élevage de 9 mois en tonneaux de grande capacité (400 litres), sans bois neuf, le vin livre toute sa vérité : un jus particulièrement sophistiqué, pour un « régional ». Le nez associe herbes fines (cerfeuil, persil, menthe), fruits secs et agrumes. Viennent ensuite les fruits blancs et de subtiles notes fumées, émanation directe du sous-sol calcaire.

La bouche est puissante, charnue, sur la pomme et le pamplemousse, la fraîcheur est toujours au rendez-vous. La finale très sapide finit de nous séduire. Voici une très belle entrée en matière dans la gamme des vins de Rémi et Simon Rollin : de la finesse et tout le caractère du terroir dans le verre. Déjà très agréable à déguster pour accompagner saumon fumé ou terrine de poisson, ce Haute Côte de Beaune devrait encore s'affiner dans les prochains mois.

Une affaire à ne pas manquer !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Herbes fines (cerfeuil, menthe fraîche). Amandes, noisettes. Citron vert, pomme et poire. Délicates notes fumées.

Bouche : Très fraîche, sur les herbes fraîches, puis la pomme verte et le pomelos. Charnue et sapide. Jolie persistance, sur le fruit.

Accords mets-vins : Saumon fumé, friture d'encornets bien citronnée, rillettes de poisson à la ciboulette et au cerfeuil. Excellent choix pour un apéritif.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2018.

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.