

## Rolet Père et Fils

Jura  
Arbois

62 ha ripartiti sulle Doc Arbois – Côte de Jura - Etoile  
35% Chardonnay - 21% Savagnin – 21 % Poulsard – 13 ha Pinot Noir  
– 10 ha Trousseau  
Bottiglie prodotte annualmente: 320.000



Il Domaine Rolet ha la sua storica importanza nel Jura. È sua la migliore gamma di Crémants della regione, dal potente Pinot Nero vinificato in rosa al Coeur de Chardonnay prodotto solo nei grandi millesimi e dotato di una purezza espressiva senza paragoni. Completa la gamma l'assemblaggio classico con ben cinque anni sui lieviti.

Un Savagnin in versione poco ossidativa oltre ad un Pinot Nero classico testimoniano il loro "savoir faire" con stile ed eleganza.



### Crémant du Jura Cœur de Chardonnay Brut 2009

cl. 75

Il pluripremiato. Dalle pendici di Montigny-les-Arsures e di Vernois arriva questo Chardonnay dal colore paglierino con riflessi verdi e dalle bolle fini e persistenti. Prodotto solo nelle migliori annate, viene presentato in una sfarzosa bottiglia serigrafata.



### Crémant du Jura Brut 2007

cl. 75

54% Chardonnay – 23% Savagnin – 23% Poulsard  
Originale Cuvée con inserimento di vitigni autoctoni.  
Leggermente vinoso, gradevole, adatto a tutti i momenti dell'esistenza.



### Crémant du Jura Rosé Brut s.a.

cl. 75

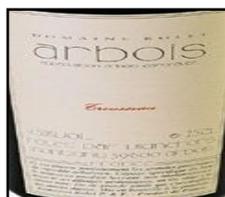
Poulsard – Chardonnay – Pinot Noir  
Rosa salmonato, naso fine e floreale con sentori di rosa e acacia. Frutti rossi in abbondanza, attacco vivo e fugace, bocca rotonda ed aronica.  
Dall'aperitivo al dessert (dolci con i frutti rossi) il suo utilizzo.



### Arbois Blanc Nature 2011

cl. 75

Chardonnay e Savagnin  
Il Nature è il nome locale dell'emblematico Savagnin. Raccolto tardivo, dal colore chiaro e brillante, dal naso leggermente vanigliato e dalla freschezza empireumatica che lo rende adatto per aperitivo ed entrée con i crostacei.



### Trousseau Arbois 2007

cl. 75

Vigneto specifico del Jura, il più pretenzioso. In questo millesimo quindici mesi di botte grande per dargli maggiore rotondità e finezza. Al naso sinfonia di amarene, fragole e more, in bocca sapori caldi e confetturati degli stessi frutti. Accompagna stufati, selvaggina e formaggi.



### Arbois Vin Jaune 2005

cl. 62

100% Savagnin  
Il Savagnin è l'icona locale. Il Vin Jaune esige, per dare il massimo, un invecchiamento di 6 anni senza "ouillage" durante i quali acquisisce il suo gusto di noce sotto l'azione di una pellicola di lieviti chiamata "voile à jaune". Il millesimo 2005 dal bel colore giallo chiaro con riflessi dorati dal naso equilibrato di frutta secca e spezie, ritrova in bocca gli stessi sapori rinforzati da note di torrefazione. Matrimonio d'amore con il pollame o con pesci accompagnati da salse cremose con lo stesso vino, dal formaggio Comté (e noci).