

## **Domein**

### **Dom. Rolet**

Het domein Rolet werd opgericht in begin jaren '40 door Désiré Rolet.. Het is het tweede grootste domein uit de Jura-streek. Dit domein is 60 ha groot en bestaat uit drie appellaties : 36% Arbois, 21% Côtes du Jura en 43% L'étoile die vijf verschillende druivensorten bevatten: Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau en Pinot noir. De Jura kent een afwisselend klimaat. De wijngaarden van de Jura liggen op kleiachtige hellingen, bedekt met mergel en grind.

## **Vinificatie**

Macvin wordt geproduceerd door aan 2/3 ongegist druivensap 1/3 Marc de Jura toe te voegen. Dit mengsel wordt gedurende 9 maanden op kleine vat gelagerd.

## **Jaar specifieke informatie**

Médaille d'or - Concours Général Agricole Paris 2006 Médaille d'Or - Concours des Vins Vinifiés par le Vigneron Indépendant 2006

## **Smaak**

Mooie gouden kleur met bruine tinten. Een levendige likeurwijn met in de neus indrukken van droesem, aroma's van gedroogd en gekonfijt fruit, pruimen, schil van appelsienen en kweeperen. In de mond vetzig en zoet.

## **Gerechten**

Meloen | Taart - verse vijgentaart | Dessert met chocolade

## **Algemene info**

Type: Aperitif & Digestief

Druivenrassen: Savagnin (50%), Chardonnay (50%)

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 6-8°C



