



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **BEAUNE 1er CRU « Cuvée Nicolas Rollin » AOC, Hospices de Beaune**

**Appellation :** BEAUNE 1er CRU « Cuvée Nicolas Rollin » aoc

---

**Cépage :** 100% Pinot Noir

---

**Région :** Bourgogne

---

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri sélectif des raisins. Cuvaision en cuves inox ouvertes et thermo régulées. La fermentation alcoolique s'opère sur environ 3 semaines. Elevage de 18 mois en fûts neufs sur lies fines.

---

**Garde :** 10 à 15 ans

---

**Dégustation :** Sa couleur est très attirante avec des nuances de rouge brillant. Son nez décèle des notes de fruits sombres. Quant à la bouche, elle reste intense avec des tanins bien présents et une jolie minéralité pour conclure.

---

**Accords :** Ce vin ira très bien sur du poulet rôti au thym ou une blanquette de veau à la moutarde ancienne par exemple.

---

**Producteur :** Une cuvée qui rend hommage au co-fondateur des Hospices de Beaunes. Monsieur Nicolas Rollin, Chancelier du Duc de Bourgogne Philippe le Bon, décida de fonder l'Hôtel-Dieu de Beaune, en 1443. C'est alors qu'en 1452, des religieuses originaires d'une confrérie des Flandres furent en mesure d'accueillir et de soigner les premiers patients dans la grande « Salle des Pôvres ». Cette cuvée gagna en surface en 1963 grâce au legs provenant de Madame Maurice Pallegoix, en mémoire de son mari qui fut maire de Demigny. Les plus vieilles parcelles dans cette cuvée sont Les Cent Vignes (54% de la surface plantée), et Les Teurons (19%), qui étaient respectivement plantées entre 1953 et 1975, et 1950 et 1955.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)