



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### RONCIER BLANC

## Le goût de l'Authentique



#### LE TERROIR

**Catégorie :** Vin de France

**Géologie :** Sols à la composition variée (calcaire, marne, limon...)

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte :** Les raisins sont récoltés en septembre généralement à pleine maturité.

**Vinification :** Après un pressurage lent, le moût est mis en cuve inox, et la fermentation à température contrôlée va alors s'étaler sur une dizaine de jour. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est ensuite élevé sur lies avant la mise en bouteille. Le but étant de ne pas utiliser de fût afin de préserver tous les arômes variétaux.

#### LES AROMES ET SAVEURS

##### Dégustation :

Magnifique robe or pâle. Au nez, on trouve des arômes de pain frais, de fleur d'oranger, d'abricot et de fleur des champs. En bouche, le vin est rond et gras avec une jolie finale.

**Accord Mets et vins :** Tapas, poissons grillés ou en sauce

**Température de service :** entre 8 et 10°C

**Potentiel de garde :** A boire dans sa jeunesse ou peut être conservé jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions de stockage.

Photo bouteille non contractuelle

Collection Tramier, 14 rue de Chamerose, 71640 Mercurey, France  
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@maison-tramier.com | www.collection-tramier.com

