



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER ICONIQUE CHARDONNAY

Quelques mots sur l'écrin :

Plus qu'un simple flacon, cette bouteille a été créée comme un véritable écrin : transparente, élégante et moderne, elle met en valeur la robe du vin et sublime l'art de recevoir. Elle incarne l'héritage de Roncier tout en ouvrant une nouvelle page, où raffinement et accessibilité se rencontrent dans un format unique et iconique.

LE TERROIR

Catégorie : Indication Géographique Protégée

Cépage : 100% Chardonnay

Géologie : Au cœur du Languedoc, les vignes s'épanouissent entre piémonts et plateaux calcaires, à 100 à 250 mètres d'altitude. Les sols, composés d'argile et de calcaire, parfois mêlés d'éboulis et de marnes, donnent au vin à la fois rondeur, fraîcheur et une subtile touche saline.

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Récolte échelonnée de fin août à mi-septembre, à maturité complète. Vendanges avec tri à la parcelle puis au chai.

Vinification : Les raisins sont pressés en douceur, puis les jus sont délicatement clarifiés à froid. La fermentation se fait en cuves inox à température contrôlée pour préserver toute la fraîcheur et l'expression fruitée du Chardonnay. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois sur ses lies fines, avec quelques remuages au début pour apporter de la rondeur et de la texture. La mise en bouteille se fait après une légère filtration, garantissant un vin net et précis.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

D'une robe or pâle lumineuse aux reflets citron, le nez révèle des notes d'agrumes et de fruits blancs, relevées d'une touche florale et d'ananas frais. En bouche, l'attaque est vive, le cœur rond et soyeux, puis la finale longue et légèrement saline apporte fraîcheur et élégance, avec une belle signature minérale du terroir.

Accord Mets et vins : Carpaccio de daurade, volaille rôtie au citron-thym, risotto aux asperges. Pélaridon doux.

Température de service : entre 10 et 12°C

Potentiel de garde : A boire dans sa jeunesse ou peut être conservé jusqu'à 5 ans dans de bonnes conditions de stockage.



Photo bouteille non contractuelle

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

