COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils Depuis 1842 | LAURENT DUFOULEUR DOMAINE | Roncier

RONCIER ICONIQUE PINOT NOIR

Photo bouteille non contractuelle

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
Cépages : 100% Pinot Noir
Géologie : Sélection parcellaire au cœur du Languedoc, entre piémonts et plateaux calcaires (100–250 m). Les sols argilo-calcaires, ponctués d'éboulis et de marnes, offrent au vin un équilibre subtil entre rondeur, fraîcheur et une touche minérale élégante.

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés entre fin août et mi-septembre, à pleine maturité aromatique.

Vinification : Après une macération douce pour extraire couleur et arômes, la fermentation se déroule à température contrôlée afin de préserver la finesse du Pinot Noir. Le vin est ensuite élevé plusieurs mois, en cuves inox. La mise en bouteille se fait après une légère filtration, garantissant un vin net et précis.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :
D'une robe rouge rubis clair et brillant, le nez s'ouvre sur des arômes gourmands de cerise, framboise et groseille, rehaussés de fines notes florales et d'une touche épicée subtile. En bouche, l'attaque est souple et fruitée, les tanins sont fins et soyeux, et l'équilibre entre fraîcheur et rondeur se prolonge dans une finale élégante et vive.

Accord Mets et vins : Charcuteries fines, viandes blanches grillées ou rôties. Plats mijotés légers comme un veau marengo ou un tajine de légumes. Fromages à pâte molle (Brie, Camembert, Reblochon).

Température de service : entre 14 et 16°C

Potentiel de garde : A boire dans son fruit et sa fraîcheur. Peut être conservé jusqu'à 4 ans dans de bonnes conditions de stockage.

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