



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### RONCIER PREMIUM CHARDONNAY 'L'Épine de Roncier'



#### LE TERROIR

**Catégorie :** Vin de France  
**Cépage :** 100% Chardonnay  
**Géologie :** Sols argilo-calcaire  
**Elevage :** boisé

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte :** Les raisins sont récoltés à la fraîche 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 jours. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est ensuite élevé sous bois pendant plusieurs mois avant la mise en bouteille.

#### LES AROMES ET SAVEURS

##### Dégustation :

Une robe or pâle brillante. Au nez, on trouve des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux. En bouche, le vin est gourmand et plein de finesse avec une pointe d'acidité typique des grands vins blancs issus du cépage Chardonnay.

**Accord Mets et vins :** Crustacés, poissons, fromage de chèvre cendré

**Température de service :** entre 10 et 12°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 Chameroze, 71640 Mercurey, France  
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@maison-tramier.com | www.collection-tramier.com

