



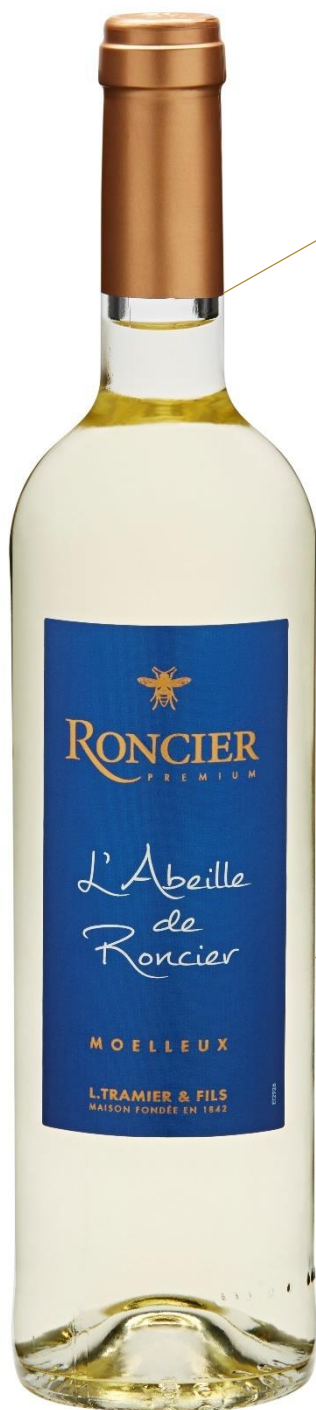
COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER PREMIUM MOELLEUX 'L'Abeille de Roncier'



LE TERROIR

Catégorie : Vin de France

Couleur : Blanc

Cépages : Muscat

Géologie : Sols peu fertiles, bien drainés et ensoleillés.

LE SAVOIR FAIRE

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

Vinification : Après égrappage, les baies sont mises en cuve inox, et la fermentation, qui dure environ 4 jours, est stoppée par refroidissement pour garder un pourcentage des sucres d'origine de 35 grammes/litre, ce qui stoppe l'activité des levures. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est mis à reposer, toujours en cuve inox avant la mise en bouteille. Le but est de ne pas utiliser le bois afin de garder toute la fraîcheur et le fruit du vin.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Ce vin présente une belle robe or vif. Le nez développe des arômes muscatés (litchis, agrumes) que l'on retrouve sur l'attaque en bouche. La finale est sur une belle balance d'acidité et une sucrosité qui offre une belle persistance.

Accord Mets et vins : Apéritif, foie gras, fromages persillés, ou tartes aux fruits

Température de service : 6°C

Potentiel de garde : A boire dans sa jeunesse ou peut être conservé jusqu'à 4 ans dans de bonnes conditions de stockage.

Photo bouteille non contractuelle

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

