



## COLLECTION TRAMIER

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

### RONCIER PREMIUM PINOT NOIR 'La Mûre de Roncier'



#### LE TERROIR

**Catégorie** : Vin de France  
**Cépages** : 100% Pinot Noir  
**Géologie** : Sols argilo-calcaire

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte** : Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

**Vinification** : Après l'égrappage, les baies sont foulées puis mis en cuve inox thermorégulées pour la macération. La fermentation alcoolique a lieu à cette étape. Après quelques jours, on sépare le jus des parties solides. Puis, c'est le moment de l'élevage où le vin va se stabiliser et se reposer. Un élevage sous bois de plusieurs mois lui permet d'obtenir des notes boisées et une belle complexité aromatique.

#### LES AROMES ET SAVEURS

##### Dégustation :

D'un rouge profond, ce vin offre des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs tels que la framboise et la mûre. La bouche est tout en souplesse avec des tannins fins et une finale persistante sur le fruit.

**Accord Mets et vins** : Charcuterie, couscous, escalope de poulet grillée à la moutarde, fromages de chèvre et de brebis

**Température de service** : entre 16 et 18°C

**Potentiel de garde** : A boire dans sa jeunesse ou peut être conservé quelques années 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

