



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER PREMIUM ROSE 'Les Pétales de Roncier'



LE TERROIR

Catégorie : Vin de France

Géologie : Sols peu fertiles à la composition variée (calcaire, granite, sable...)

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés de nuit à pleine maturité afin de préserver au maximum les arômes primaires.

Vinification : Après l'éraflage, les baies sont mises quelques heures à macérer puis subissent un pressurage lent à basse température. Le moût obtenu est ensuite mis en cuves inox thermorégulées, et la fermentation va alors s'étaler sur une dizaine de jours. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est ensuite élevé quelques mois sur lies avant d'être mis en bouteille.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

D'une robe rose pâle et brillante, il possède des arômes fleuris, de pétale de rose avec des notes de fruits à noyau. En bouche, le vin est frais et offre une belle attaque sur des notes d'agrumes.

Accord Mets et vins : Brochettes, salades d'été, grillades

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

