



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER ROUGE 12.5%

Le goût de l'Authentique



LE TERROIR

Catégorie : Vin de France

Géologie : Sols peu fertiles du type argilo-calcaire, ou granitique, et bien adaptés aux cépages utilisés.

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. Le but est de ne pas utiliser de fût pour conserver les caractéristiques variétales.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

D'un rouge profond, ce vin offre des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche est souple et gouleyante avec des tannins fondus et un beau fruité.

Accord Mets et vins : Charcuterie, couscous, escalope de poulet grillé 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

