



## COLLECTION TRAMIER

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

RONCIER ROUGE 175<sup>ème</sup> anniversaire

### 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. Cette cuvée anniversaire, qui fait résonance à la date de création de la Maison Tramier, est le fruit d'un assemblage d'exception réalisé par notre chef de cave.

#### LES AROMES ET SAVEURS

##### Dégustation :

D'une robe rubis intense, ce vin offre des arômes de petits fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche est riche et gourmande avec des tannins soyeux et des notes de fruits et d'épices. Un vin d'une rare complexité à boire pour toutes les occasions.

**Accord Mets et vins :** Carré d'agneau, couscous, tartare de bœuf, munster

**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

