



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER ROUGE 180^{ème} 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 Chameroise, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@collection-tramier.fr | www.collection-tramier.fr

