



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### RONCIER ROUGE RESERVE

## 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 en fût de chêne français où le vin va se stabiliser et se reposer. Par la suite, notre chef de cave va rigoureusement sélectionner, pour les assembler, les cuvées présentant le meilleur potentiel d'évolution.

### LES AROMES ET SAVEURS

#### Dégustation :

D'une robe rubis profond, ce vin offre des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche est ronde et ample avec des tannins bien équilibrés et des notes de fruits et d'épices.

**Accord Mets et vins :** gigot d'agneau, tajine, magret de canard, épouisses

**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@maison-tramier.com | www.collection-tramier.com

