



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER BLANC DE BLANCS VMQ



LE TERROIR

Catégorie : Vin Mousseux de Qualité

Couleur : Blanc

Cépages : Assemblage de cépages aromatiques blanc de blancs dont la proportion est variable

Géologie : Sols sablonneux.

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés à plus faible maturité.

Vinification : Après la vendange, les raisins sont pressés directement. Le moût est mis en cuves inox thermorégulées, et la fermentation alcoolique va alors s'étaler sur une dizaine de jours. Ensuite, la prise de mousse va se faire naturellement avec une seconde fermentation. Cette dernière est stoppée par refroidissement. Puis, le vin effervescent est élevé pendant un minimum de 6 mois avant d'être mis en bouteille.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Ce vin présente une belle robe or pâle aux reflets verts et de fines bulles. Le nez expressif développe des arômes de fruits à chair blanche et de fleurs. La bouche est élégante et fraîche avec une finale persistante.

Accord Mets et vins : Apéritif ou en base de cocktails, huîtres, filets de cabillaud en sauce, acras de morue

Température de service : entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : A boire dans sa jeunesse ou peut être conservé jusqu'à 3 ans dans de bonnes conditions de stockage.

Photo bouteille non contractuelle

Collection Tramier, 14 rue de Chamerose, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@maison-tramier.com | www.collection-tramier.com

