



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER ROSE 'Bouquet de Roncier'



LE TERROIR

Catégorie : Vin Mousseux

Couleur : Rosé

Cépages : Assemblage de cépages rouges dont la proportion est variable

Géologie : Sols à la composition variée (calcaire, sable...)

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 plusieurs semaines avant d'être mis en bouteille.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Ce vin présente une belle robe rose saumonée et de fines bulles. Le nez développe des arômes de petits fruits rouges (groseilles) et de fleurs (rose). La bouche est fraîche et ronde avec une finale persistante.

Accord Mets et vins : Apéritif, cake aux lardons, ricotta à la mangue, charlotte aux fraises, gâteau au chocolat

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 Chameroze, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@maison-tramier.com | www.collection-tramier.com

