



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

BOURGOGNE CHARDONNAY BLANC Tiserny



LE TERROIR

Appellation : Bourgogne Chardonnay

Cépage : 100% Chardonnay

Vignoble : Les vignes sont situées en Bourgogne sud

Géologie : Sol marneux avec des nuances granitiques

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés en septembre généralement à pleine maturité.

Vinification : Après égrappage, les baies sont mises en cuve inox, et la fermentation, qui dure environ 10 jours, est contrôlée grâce à une ceinture d'eau permettant de réguler la température de chaque cuve. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est mis à reposer, toujours en cuve inox avant la mise en bouteille. Le but est de ne pas utiliser le bois afin de garder toute la fraîcheur et le fruit du vin.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Ce vin offre un nez développé sur les agrumes. En bouche, belle attaque aromatique sur des notes citronnées, belle longueur en finale.

Accord Mets et vins : Poissons, fruits de mer, fromage de chèvre cendré

Température de service : entre 12 et 14°C

Potentiel de garde : A consommer dans les 5 ans