



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE



LE TERROIR

Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Cépage : 100% Pinot Noir

Vignoble : L'assemblage provient des hauts plateaux derrière la ville de Beaune et des différents villages de la côte de Beaune. Les vignes sont situées entre 280 à 450 mètres d'altitude.

Géologie : Sol argilo-calcaire

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Vinification : Fermentation traditionnelle, pigeage puis élevage pendant quelques mois en cuve inox à température contrôlée pour conserver les caractéristiques variétales.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Robe rubis foncée et nez développé sur des notes de fruits rouges. En bouche, belle attaque sur les fruits et belle persistance en fin de bouche grâce au niveau d'acidité bien marqué.

Accord Mets et vins : Filet mignon de porc, gigot d'agneau, brillat savarin

Température de service : entre 14 et 16°C

Potentiel de garde : 6 ans

