



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS



LE TERROIR

Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

Cépage : 100% Pinot Noir

Vignoble : Il est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. La vigne occupe les versants à l'ouest de la « côte ».

Géologie : Sol argilo-calcaire

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité, puis triés.

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 clair et nez développé sur des notes de fruits rouges. En bouche, belle attaque sur les fruits avec des tannins peu marqués mais soyeux. Belle finale sur les fruits rouges.

Accord Mets et vins : Lapin à la moutarde, canard à l'orange, morbier

Température de service : entre 14 et 16°C

Potentiel de garde : 6 ans