



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### BOURGOGNE PINOT NOIR La Minée



#### LE TERROIR

**Appellation** : Bourgogne Pinot Noir

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vignoble** : L'assemblage provient des hauts plateaux derrière la ville de Beaune et des différents villages de la côte chalonaise.

**Géologie** : Sol argilo-calcaire et granitique, bien drainé où l'eau stagne peu.

#### 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 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** : Charcuterie, rôti, camembert

**Température de service** : entre 12 et 14°C

**Potentiel de garde** : 5 ans

