



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE Blanc



LE TERROIR

Appellation : Bourgogne Hautes Côtes de Beaune

Cépage : 100% Chardonnay

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 en septembre généralement à pleine maturité.

Vinification : Après le pressurage, le moût est logé en cuve inox thermorégulée. La fermentation se déclenche et va durer environ 10 jours. Lorsqu'elle est terminée, le vin est élevé en fûts de chêne français pendant environ une année avant d'être mis en bouteilles.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Ce vin dévoile une robe jaune pâle aux reflets dorés, le nez est délicat et harmonieux dominé par des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on découvre une belle fraîcheur élégante, typique des sols-argilo calcaire qui apporte une acidité bien maîtrisée. Le boisé finement intégré se fond dans la matière du vin. La finale allie vivacité et rondeur.

Accord Mets et vins : Poissons, wok de légumes, fromage de chèvre

Température de service : 14°C

Potentiel de garde : A consommer dans les 5 ans

Photo bouteille non contractuelle

Collection Tramier, 14 rue de Chameroze, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 10 83 | info@collection-tramier.fr | www.collection-tramier.fr

