



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### CHABLIS



#### LE TERROIR

**Appellation** : Chablis

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vignoble** : Situé sur les coteaux argilo-calcaires de la vallée du Serein, en Bourgogne, au nord de l'Yonne.

**Géologie** : Sol kimméridgien composé de marnes et de calcaires marins, offrant une minéralité unique aux vins de Chablis.

#### LE SAVOIR-FAIRE

**Récolte** : Les raisins sont récoltés en septembre généralement à pleine maturité, avec un tri rigoureux pour ne garder que les meilleurs.

**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 en fûts de chêne français pour être élevé pendant environ 12 mois avec bâtonnage régulier afin d'apporter du volume et de la complexité avant la mise en bouteille.

#### LES AROMES ET SAVEURS

##### **Dégustation :**

Robe dorée aux reflets lumineux. Nez complexe et élégant, marqué par des notes de fruits blancs (poire, pomme), de vanille, de brioche et une belle touche minérale. En bouche, l'attaque est ample et gourmande, avec une belle fraîcheur et une finale longue et saline.

**Accord Mets et vins** : Idéal avec des poissons en sauce, des crustacés nobles comme le homard ou les noix de Saint-Jacques, ainsi qu'avec des fromages à pâte dure comme le Comté affiné.

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

**Potentiel de garde** : A consommer dans les 6 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

