



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

COTE DE BROUILLY



LE TERROIR

Appellation : Côte de Brouilly

Cépage : 100% Gamay

Vignoble : Il se situe sur les pentes du Mont Brouilly, dominé par la Chapelle de Notre Dame aux Raisins. Les vignes sont plus étendues sur les coteaux orientés vers l'Est et le Sud.

Géologie : Le sol dur est composé de roches volcaniques et des « pierres bleues de Brouilly ».

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

Vinification : Les grappes sont mises entière en cuve pour la macération carbonique puis il y a l'élevage pendant quelques mois toujours en cuve inox à température contrôlée pour conserver les caractéristiques variétales.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

D'une robe pourpre, le vin développe au nez des arômes de raisins frais et d'iris. En bouche, le vin est vif et charpenté avec une belle minéralité et des tannins présents.

Accord Mets et vins : Paupiettes de veau, rillettes d'oie, filet mignon de porc aux trompettes de la mort, fromage de chèvre

Température de service : entre 13 et 15°C

Potentiel de garde : 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

