



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### COTEAUX BOURGUIGNONS BLANC Taverdet



#### LE TERROIR

**Appellation** : Coteaux Bourguignons blanc

**Cépage** : Chardonnay et Aligoté (assemblage libre)

**Vignoble** : Ce vin d'entrée de gamme allie librement les cépages Chardonnay et Aligoté issus de Grande Bourgogne. L'assemblage est fonction des approvisionnements et de la typicité recherchée entre les 2 cépages bourguignons.

**Géologie** : Sol calcaire et marno-calcaire, caillouteux.

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte** : Les raisins sont récoltés à pleine maturité.

**Vinification** : Fermentation traditionnelle et élevage pendant quelques mois en cuve inox à température contrôlée.

#### LES AROMES ET SAVEURS

**Dégustation** :

D'une belle robe or pâle, ce vin se caractérise par une certaine discrétion au nez. En bouche, la minéralité apparaît immédiatement à l'attaque pour finir sur une note complexe due au caractère du vin.

**Accord Mets et vins** : Poissons poêlés ou pochés, comté

**Température de service** : entre 11 et 13°C

**Potentiel de garde** : A consommer dans les 3 ans