



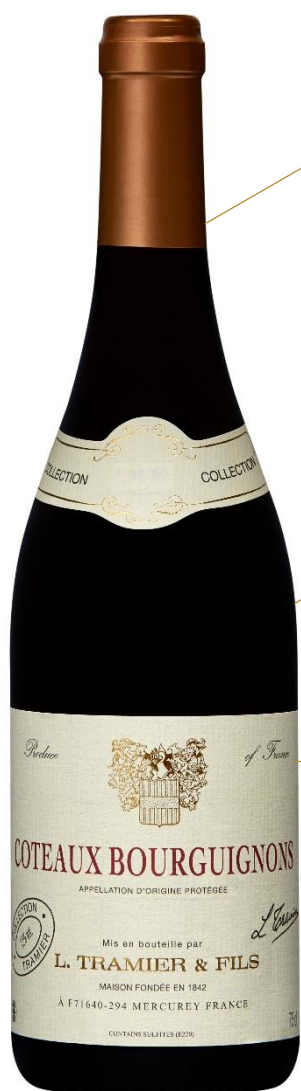
COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE Taverdet



LE TERROIR

Appellation : Coteaux Bourguignons rouge

Cépage : Pinot Noir et Gamay (assemblage libre)

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

Géologie : Sol argilo-calcaire et granitique.

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 foncé et nez développé sur des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, belle attaque sur les fruits avec des tannins peu marqués mais soyeux. Belle finale sur les fruits rouges et les épices.

Accord Mets et vins : Viandes blanches grillées, gratins, pâtes en sauce

Température de service : entre 12 et 14°C

Potentiel de garde : A consommer dans les 4 ans