



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
*Depuis 1842*

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### MACON VILLAGES BLANC



#### LE TERROIR

**Appellation** : Macon Villages

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vignoble** : Le vaste vignoble se situe au sud de la Bourgogne dans le Mâconnais. Il se présente en six chaînons bien marqués par des failles et des collines sur lesquelles sont plantées la vigne jusqu'à 400 mètres d'altitude.

**Géologie** : Sols riches en calcaires et en silices

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte** : Les raisins sont récoltés en septembre généralement à pleine maturité.

**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 élevé, toujours en cuve inox jusqu'à 8 mois avant la mise en bouteille. Le but est de ne pas utiliser le bois afin de garder toutes les qualités variétales du cépage.

#### LES AROMES ET SAVEURS

**Dégustation** :

D'une robe jaune dorée, ce vin offre au nez des notes d'agrumes, de fleurs et de miel d'acacias. En bouche, le vin est frais et fruité, on retrouve des arômes d'acacia, de pomme et de pamplemousse.

**Accord Mets et vins** : Fricassée de grenouilles, filet de rouget, dos de lieu jaune, Maconnais, faisselle

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

**Potentiel de garde** : A consommer dans les 5 ans

Photo bouteille non contractuelle

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

