



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

MERCUREY BLANC



LE TERROIR

Appellation : Mercurey Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Vignoble : Situé à 12 kilomètres de Chalon-sur-Saône, Mercurey est l'une des plus importantes appellations viticoles de Bourgogne. Les vignes se situent entre 230 et 320 mètres d'altitude.

Géologie : Sol argilo-calcaire

LE SAVOIR FAIRE

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

Vinification : Après égrappage, les baies sont mises en cuve inox. La fermentation dure environ 10 jours. Elle est contrôlée grâce à une ceinture d'eau permettant de réguler la température de chaque cuve. Puis, l'élevage se fait en fûts de chêne français pendant au moins 10 mois.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Ce vin à la robe or clair offre un nez expressif et floral. En bouche, belle attaque aromatique sur des notes de fruits à chairs blanches, belle minéralité en final.

Accord Mets et vins : blanquette de poissons, crustacés, gruyère

Température de service : entre 11 et 14°C

Potentiel de garde : Entre 5 et 6 ans

