



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
*Depuis 1842*

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### MERCUREY CHATEAU MI-PONT



#### LE TERROIR

**Appellation** : Mercrey rouge

**Cépage** : 100% Pinot noir

**Vignoble** : parcelle d'un seul tenant (2ha) située au cœur du village de Mercrey, et orientée plein sud, sur un coteau descendant en pente douce.

**Géologie** : 1 mètre de terre caillouteuse puis de la roche sur laquelle le village est en partie bâti.

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte** : Elle est faite à la main sur 4 jours. Les raisins sont récoltés et placés dans des caisses à vendange, puis rentrés dans une pièce tempérée avant de les mettre en cuve. Toute baie présentant de la pourriture est écartée afin de ne travailler que sur des grappes saines.

**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. Le foulage se fait manuellement une fois par jour. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est logé en fûts pendant une année avant la mise en bouteilles.

**Production** : environ 8000 bouteilles/an

#### LES AROMES ET SAVEURS

**Dégustation** : Magnifique robe rouge intense, et au nez, des arômes se développent rapidement. L'attaque est franche, puissance, et conserve le fruit. La structure est harmonieuse et la finale est longue.

**Accord Mets et vins** : Viandes rouges rôties et plateau de fromages

**Température de service** : entre 16 et 18°C

**Potentiel de garde** : 10 ans

#### LES RECOMPENSES

Mill. 2018 - Médaille d'argent au concours Feminalise

