



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

NUITS SAINT GEORGES



LE TERROIR

Appellation : Nuits Saint Georges

Cépage : 100% Pinot Noir

Vignoble : Il est composé de deux parties. L'une de Vosne-Romanée à la combe de la Serrée, l'autre vers le Midi.

Géologie : Dans la partie nord, les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte, des alluvions de la vallée du Meuzin quand ils ne se situent pas en haut de coteau. Dans la partie sud, les limons du bas proviennent de la combe des Vallerots (terre profonde, marno-calcaire) alors qu'au sommet du coteau, on caresse le rocher.

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité, puis triés.

Vinification : Après la vendange manuelle, les raisins macèrent en cuve inox. Puis, la fermentation alcoolique se produit. La fermentation malolactique et l'élevage se font en fûts de chêne français jusqu'à 14 mois.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

Avec une couleur rubis clair, le Nuits Saint Georges présente un nez développé sur les fruits rouges. La bouche se développe surtout sur le cassis et la mûre, et la structure offre une belle acidité persistante en fin de bouche. Le boisé bien fondu soutient les arômes de fruits rouges en bouche.

Accord Mets et vins : magret de canard, côte de bœuf, éponge

Température de service : entre 15 et 16°C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

