



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### BOURGOGNE CHARDONNAY 'Cuvée Eléonore'



#### LE TERROIR

**Appellation** : Bourgogne Chardonnay

**Cépage** : 100% Chardonnay

**Vignoble** :

**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** :

D'une robe or pâle, ce vin offre un nez aromatique. On retrouve des notes de fruits tels que la pêche ou la poire. En bouche, le vin est rond et frais, il possède une belle longueur en finale.

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

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

**Potentiel de garde** : 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

