



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

COTEAUX BOURGUIGNONS 'Les Gravelles'



LE TERROIR

Appellation : Coteaux Bourguignons

Cépage : Pinot noir et gamay

Vignoble : Le vignoble est certifié HVE3 depuis la récolte 2020.

Géologie : Sol argilo-calcaire

LE SAVOIR FAIRE

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

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, toujours en cuve, est élevé pendant quelques mois avant la mise en bouteilles.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : Ce vin a une jolie robe rubis aux reflets violets. Au nez, on lui trouve des arômes de petits fruits rouges et d'épices. En bouche, le vin est souple et fruité avec des tannins soyeux.

Accord Mets et vins : Pizza, quiche, steak sauce au poivre, saint nectaire, Ossau Iraty

Température de service : Entre 14 et 16°C

Potentiel de garde : 5 ans

LES RECOMPENSES

2019 : Médaille Or Burgondia

Photo bouteille non contractuelle

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

