



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### BOURGOGNE PINOT NOIR 'Cuvée Grégoire'



#### LE TERROIR

**Appellation** : Bourgogne

**Cépage** : 100% Pinot noir

**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 est mis en fûts de chêne français pendant environ 8 mois avant la mise en bouteilles.

#### LES AROMES ET SAVEURS

**Dégustation** : Ce vin a une jolie robe rubis. Au nez, on lui trouve des arômes de petits fruits rouges, tels que la fraise et le cassis. En bouche, le vin est rond et bien structuré.

**Accord Mets et vins** : Andouillette, fondue bourguignonne, tourte à la viande, camembert, emmental

**Température de service** : entre 14 et 16°C

**Potentiel de garde** : 6 ans

#### LES RECOMPENSES

2018 : Médaille Or Concours Général Agricole de Paris

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

