



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

BOUZERON



LE TERROIR

Appellation : Bouzeron

Couleur : N'existe qu'en blanc

Cépage : 100% Aligoté

Vignoble : Les vignes sont situées en haut de coteaux entre 270 et 350 mètres d'altitude, exposées est et sud-est. La parcelle se trouve à cheval sur Les climats Les Bouchines et Les Louères. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée et certifié HVE.

Géologie : Sol mince et pentu, composé de marne blanche à dominante calcaire.

LE SAVOIR FAIRE

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

Fermentation et vinification : Après le pressurage, le moût est logé en cuve inox thermorégulée. La fermentation se déclenche et va durer environ 10 jours. Lorsqu'elle est terminée, le vin est élevé pendant environ une année avant d'être mis en bouteilles.

Production : Environ 7000 bouteilles/an

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : Bouquet de fleurs et de fruits sur une note plus minérale. Fringant au palais, nerveux comme un Aligoté, son terroir l'assouplit ce qu'il faut pour lui donner toute sa personnalité. A boire jeune pour apprécier sa fraîcheur.

Accord Mets et vins : A boire en apéritif, avec des fruits de mer ou un fromage sec.

Température de service : entre 11 à 13°C

Potentiel de garde : A consommer dans les 8 ans

Photo bouteille non contractuelle

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

