



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils | LAURENT DUFOULEUR | **Roncier**  
*Depuis 1842* | DOMAINE

### MERCUREY 1<sup>er</sup> Cru 'Clos des Barraults'



#### LE TERROIR

**Appellation** : Mercurey rouge 1<sup>er</sup> Cru 'Clos des Barraults'

**Cépage** : 100% Pinot noir

**Vignoble** : Le Clos des Barraults se trouve à côté du climat Les Crêts, sur les hauteurs près des roches. Il arrivait que ces dernières tombent et roulent. Ainsi, les vigneronns ont planté en terre des troncs d'arbres pour les retenir. Ils s'appelaient des barreaux. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée et certifié HVE. Son exposition est chaude, sud/sud-ouest. Les vignes sont protégées des vents par la colline qui encercle le clos.

**Géologie** : Sol issu de marnes peu calcaire.

#### LE SAVOIR FAIRE

**Récolte** : Elle est faite manuellement. Les raisins sont récoltés et placés dans des caisses à vendange, puis rentrés dans une pièce tempérée avant d'être mis en cuve. Toute baie présentant de la pourriture est écartée afin de ne travailler que sur des grappes saines.

**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 logé en fûts pendant plus d'une année avant la mise en bouteilles.

**Production** : environ 1150 bouteilles/an

#### LES AROMES ET SAVEURS

**Dégustation** : D'une robe rubis brillant, on distingue au nez des arômes de fruits (cerise, groseille) et des nuances boisées. Une belle tenue en bouche, ce vin est chaleureux et plaisant à boire.

**Accord Mets et vins** : quasi de veau aux cèpes, pavé de cerf en sauce, Pont-l'Évêque, morbier

**Température de service** : entre 16 et 18°C

**Potentiel de garde** : 10 ans

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

