



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

MERCUREY 1^{er} Cru 'Les Combins'



LE TERROIR

Appellation : Mercurey rouge 1^{er} Cru 'Les Combins'

Cépage : 100% Pinot noir

Vignoble : Le climat 'Les Combins' est situé dans le creux de la combe, petite vallée encaissée, entre 'Les Croichots' et 'Les Champs Martins'. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée et certifié HVE.

Géologie : Sol à dominante argilo-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 2500 bouteilles/an

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : D'une robe rubis brillant, on distingue au nez des arômes de framboises, de pivoines et d'épices. La bouche est franche avec une finale fruitée.

Accord Mets et vins : Terrine, paupiettes de veau à la bourguignonne, aligot, Pierre-qui-vire

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

