



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

MERCUREY 1^{er} Cru 'Les Crêts'



LE TERROIR

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

Cépage : 100% Pinot noir

Vignoble : Longue parcelle en haut de coteau entre le Clos des Barrault et le Clos Voyens. 'Les Crêts' serait un dérivé de Crays, qui signifie colline pierreuse. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée et certifié HVE.

Géologie : Sol argileux très 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 3000 bouteilles/an

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : D'une robe rubis brillant, on distingue au nez des arômes de fruits noirs (cassis, mûre). La bouche est ronde et boisée avec une finale persistante.

Accord Mets et vins : Epaulé d'agneau braisée, bœuf bourguignon, travers de porc grillés, fourme d'Ambert, époisses

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

