



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

MERCUREY CHATEAU MI-PONT



LE TERROIR

Appellation : Mercurey rouge

Cépage : 100% Pinot noir

Vignoble : parcelle d'un seul tenant (2ha) située au cœur du village de Mercurey, et orientée plein sud, sur un coteau descendant en pente douce. Le vignoble est certifié HVE3 depuis la récolte 2020.

Géologie : 1 mètre de terre caillouteuse puis de la roche sur laquelle le village est en partie bâti.

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Elle est faite à la main sur 4 jours. Les raisins sont récoltés et placés dans des caisses à vendange, puis rentrés dans une pièce tempérée avant de les mettre 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 une année avant la mise en bouteilles.

Production : environ 8000 bouteilles/an

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : Magnifique robe rouge intense, et au nez, des arômes se développent rapidement. L'attaque est franche, puissante, et conserve le fruit. La structure est harmonieuse et la finale est longue.

Accord Mets et vins : Viandes rouges rôties et plateau de fromages

Température de service : entre 16 et 18°C

Potentiel de garde : 10 ans

LES RECOMPENSES

Mill. 2018 - Médailles Tastevinage Clos de Vougeot + Argent Feminalise

Mill. 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

