



## COLLECTION TRAMIER

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

### NUITS SAINT GEORGES 1<sup>er</sup> Cru 'Aux Vignerondes'



#### LE TERROIR

**Appellation** : Nuits Saint Georges 1<sup>er</sup> Cru 'Aux Vignerondes'

**Cépage** : 100% Pinot noir

**Vignoble** : Le climat « Vignes Rondes » proviendrait de la forme particulière des parcelles au moment de leur création. Les vignes sont situées au nord de Nuits Saint Georges, dans le prolongement des Grands Crus de Vosne-Romanée. Elles sont orientées à l'Est et bénéficient ainsi du soleil levant.

**Géologie** : Sol brun, pauvre et caillouteux en profondeur.

#### 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 700 bouteilles/an

#### LES AROMES ET SAVEURS

**Dégustation** : D'une robe rubis brillant, on distingue au nez des arômes de fruits mûrs (cerise, cassis) et des notes de sous-bois. Une belle amplitude en bouche, des tannins fondus et une structure qui annonce un bon potentiel de garde.

**Accord Mets et vins** : terrine de lièvre, tournedos de veau, manchons de canard, épouisses

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

**Potentiel de garde** : 15 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

