COLLECTION TRAMIER

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

BOURGOGNE ALIGOTE 'Les Gravelles'

LE TERROIR

Appellation : Bourgogne Aligoté 'Les Gravelles'
Cépage : 100% Aligoté
Vignoble : Les vignes sont situées dans le village de Mercurey, en Bourgogne centrale
Géologie : Sol calcaire

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés en septembre généralement à pleine maturité.

Vinification : les baies sont pressées immédiatement à l'arrivée en cuverie dans un pressoir pneumatique, et le jus est transféré en cuve inox. La fermentation, qui dure environ 10 jours, est contrôlée grâce à une ceinture d'eau permettant de réguler la température de chaque cuve. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est mis à reposer, toujours en cuve inox avant la mise en bouteille. Le but est de ne pas utiliser le bois afin de garder toute la fraîcheur et le fruit du vin.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :
D'une jolie robe or pâle aux reflets verts, ce vin offre un nez vif développé sur les agrumes et les fleurs blanches. En bouche, on retrouve une belle fraîcheur marquée par des notes citronnées.

Accord Mets et vins : En apéritif seul ou avec de la crème de cassis, il accompagne aussi bien crustacés, feuilleté de la mer, salade de chèvre chaud

Température de service : 13°C

Potentiel de garde : A consommer dans les 3 ans

Photo bouteille non contractuelle

Collection Tramier, 14 rue de Chamerose, 71640 Mercurey, France
+33 (0)3 85 45 10 83|info@maison-tramier.com|www.collection-tramier.com