



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

RONCIER ROSE

Le goût de l'Authentique



LE TERROIR

Catégorie : Vin de France

Géologie : Sols peu fertiles à la composition variée (calcaire, granite, sable...)

LE SAVOIR FAIRE

Récolte : Les raisins sont récoltés à la fraîche à pleine maturité.

Vinification : Après l'éraflage, les baies sont mises quelques heures à macérer puis subissent un pressurage lent. Le moût obtenu est ensuite mis en cuves inox, et la fermentation à température contrôlée va alors s'étaler sur une dizaine de jours. Lorsque la fermentation est terminée, le vin est ensuite élevé sur lies avant la mise en bouteille.

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation :

D'une robe groseille aux reflets clairs, il possède des arômes soutenus de fruits. D'une bonne tenue en bouche, il est aussi bien charpenté que délicieusement fruité.

Accord Mets et vins : Brochettes, paella, pizza

Température de service : entre 8 et 10°C

Potentiel de garde : A boire dans sa jeunesse ou peut être conservé quelques années dans de bonnes conditions de stockage.

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

