



## COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils  
*Depuis 1842*

LAURENT DUFOULEUR  
DOMAINE

Roncier

### RONCIER SPRITZ à l'orange

Né au 19<sup>e</sup> siècle dans le nord de l'Italie, le spritz trouve son origine dans une coutume autrichienne consistant à adoucir les vins locaux avec de l'eau gazeuse. Au fil des années, ce cocktail s'est transformé, adoptant sa couleur orange emblématique et des saveurs vives, devenant ainsi l'une des boissons apéritives les plus appréciées.

#### LA RECETTE

**Ingédients :** Vin (84%), liqueur d'orange amère (13%)

#### L'ELABORATION

Ce cocktail est soigneusement élaboré à partir d'une base de vin mousseux, enrichie par une liqueur d'orange amère. Le tout crée un équilibre parfait entre douceur et amertume.

#### LES NOTES DE DEGUSTATION

Avec sa belle robe orangée, ce cocktail dévoile des arômes vibrants d'agrumes et des nuances d'herbes amères. En bouche, l'amertume du bitter s'équilibre avec la douceur du vin mousseux, offrant une expérience rafraîchissante idéale à tout moment de l'année.

#### LES CONSEILS DE DEGUSTATION

**Usage :** Apéritif

**Accompagnement :** Idéal avec un assortiment de charcuteries et des dès de parmesan.

**Température de service :** Servir frais à 7 °C avec des glaçons

#### L'EXPERIENCE VISUELLE

**Innovation :** Notre spritz à l'orange se présente avec un socle lumineux intégré sous la bouteille, équipé d'un bouton. Une simple pression permet d'illuminer la bouteille, créant un effet visuel captivant pour des moments festifs et conviviaux.



Photo bouteille non contractuelle

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

