



COLLECTION TRAMIER

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

MERCUREY Blanc 'Vigne de Maillonge'



LE TERROIR

Appellation : Mercurey

Couleur : Blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Vignoble : Ce climat est situé sous Le Meix Frappé. « Maille » signifie la marne en ancien français, élément caractéristique de ce climat. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée et certifié HVE.

Géologie : Sol composé de marnes blanches peu calcaires, favorables à la culture de la vigne.

LE SAVOIR FAIRE

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

Fermentation et vinification : Après le pressurage, le moût est logé en cuve inox thermorégulée. La fermentation se déclenche et va durer environ 10 jours. Lorsqu'elle est terminée, le vin est élevé en fûts de chêne français pendant environ une année avant d'être mis en bouteilles.

Production : Environ 2700 bouteilles/an

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : Vin à la robe jaune pâle, au nez on trouve des notes florales telles que l'acacia et des notes de fruits secs comme l'amande grillée. En bouche, le vin est ample et rond et possède une belle longueur en bouche.

Accord Mets et vins : Coquille St Jacques, truite aux amandes, blanquette de poisson, crustacés nobles

Température de service : entre 11 à 14°C

Potentiel de garde : Entre 5 et 6 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

