



COLLECTION TRAMIER

L. TRAMIER & Fils
Depuis 1842

LAURENT DUFOULEUR
DOMAINE

Roncier

MERCUREY 1^{er} Cru 'Les Champs Martin'



LE TERROIR

Appellation : Mercurey rouge 1^{er} Cru 'Les Champs Martin'

Cépage : 100% Pinot noir

Vignoble : Situé sur le coteau exposé sud-est à côté de 'Les Combins' au nord du village de Mercurey. Autrefois, c'était des champs de céréales appartenant à la famille Martin. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée et certifié HVE.

Géologie : Sol argileux très calcaire.

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 3200 bouteilles/an

LES AROMES ET SAVEURS

Dégustation : D'une robe rubis foncé, on distingue au nez des arômes de fruits (cerise, groseille) et d'épices. La bouche est ample et soyeuse avec une finale d'une belle longueur.

Accord Mets et vins : Epaule d'agneau braisé, bœuf bourguignon, travers de porc grillés, fourme d'Ambert, épousses

Température de service : entre 16 et 18°C

Potentiel de garde : 10 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

