

COTEAUX BOURGUIGNONS *Rouge* Taverdet Collection Tramier L. Tramier & Fils

Rødvin – fra
BOURGOGNE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Louis Tramier bosatte sig i 1842 på højderne af landsbyen Jamproyes i Mercurey. I kældrene, der er hugget ud i klippen, lagres ikke mindre end 200.000 flasker med omhu. Tramiers røde Coteaux Bourguignons er definitionen på en fornøjelsesvin!"
LE GUIDE HACHETTE DES VINS

**Mørk frugt, kirsebær
og strejf af krydderi.
- smidig og silkeagtig,
livlig, frisk og frugtig**

Gamay & Pinot Noir

Appellation: Coteaux Bourguignons

Ejer: Familien Tramier-Dufouleur

Ledelse: Laurent Dufouleur

Miljøpolitik: Forpligtelser for en fremtid, der respekterer miljøet mere (miljøtiltag på hjemmeside)

Markbeliggenhed: Grande Bourgogne

Jordbund: Ler, kalksten og granitjord

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

Vinifikation: Traditionel gæring med *pigeage* under temperaturkontrol – druerne vinificeres hver for sig, og blandingen foregår efterfølgende

Lagring: Nogle måneder på rustfri stålтанке

Produktion: Omkring 15.000 flasker årligt – aftappet på vinhuset

Appellationen Coteaux Bourguignons (Bourgognes skråninger) er blot fra 2011, men traditionen med at blande druerne Gamay og Pinot Noir går langt tilbage i tiden.

Vinen er slet ikke så almindelig, som navnet antyder – der var i 2018 blot 270 ha (under 1% af arealet i hele Bourgogne), som giver disse vine, 240 ha med rød og 30 ha med hvid.

I den færdigblandede vin bidrager Gamay med smidighed, frugtighed og fine tanniner og Pinot Noir med struktur, kompleksitet, krop og finesse.

Blandingsforholdet kan variere fra år til år for at opnå den helt rette typicitet.

✓ **Velegnet til charcuteri,
grill, fjerkræ og pastaretter**

– prøv den til
**porcherede æg i rødvinssauce,
oeufs en meurette**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12-14 °C**



L. Tramier & Fils blev grundlagt i 1842 af Louis Tramier og er beliggende i landsbyen Mercurey i hjertet af Bourgogne. Vinhuset ejes og drives fortsat af familien Tramier – siden 2014 ledet af Laurent Dufouleur – nu med nær 180 års forkærlighed for at skabe gode vine. Vinene modnes i hvælvede kældre, der stammer fra 1830. De er de eneste Mercurey-kældre, der er helt bygget ind i klippefladen, hvilket sikrer en konstant temperatur og ekstraordinære lagringsforhold for alle årgange.

