

**BOURGOGNE Pinot Noir**  
**La Minée**  
**Collection Tramier**  
**L. Tramier & Fils**

Rødvin – fra  
**BOURGOGNE**

TØR



**Sagt & skrevet:**

- "Ingen andre steder smager Pinot Noir præcis som i Bourgogne!"  
**Jim Ainsworth,**  
**DE RØDE VINE**

**Mørk rubinfarve og aroma med noter af røde frugter – et godt attack af frugt i smagen med modne tanniner og en vedholdende afslutning**

**Pinot Noir** (100%)

**Appellation:** Bourgogne

**Ejer:** Familien Tramier-Dufouleur

**Ledelse:** Laurent Dufouleur

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

**Markbeliggenhed:** Højlandet bag byen Beaune og i Côte Chalonnaise

**Jordbund:** Ler, kalksten og granitjord

**Høstmetode:** Maskinel ved fuld modenhed

**Vinifikation:** Traditionel gæring med *pigeage* under temperaturkontrol

**Lagring:** Nogle måneder på rustfri stål tanke

**Produktion:** Aftappet på vinhuset

✓ **Velegnet til hors d'oeuvres, rødt grillet kød og oste som Camembert**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12-14 °C**



Vinen er opkaldt efter La Minée, en kendt lokalitet – *lieu-dit* – i det centrale Bourgogne.

Druer er dyrket i højlandet bag byen Beaune og de små landsbyer i Côte Chalonnaise, og vinen er således en 100% Pinot Noir fra prestigefyldte terroirer og produceret i rustfri ståltanke for at fremstå med fuld og ren frugt.

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.

