

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

Hvidvin – fra
BOURGOGNE

TØR



Sagt & skrevet:

- "Dette vinhandelshus – beliggende i Mercurey i Saône-et-Loire – ledes af Laurent Dufouleur, den sidste 'négociant-éleveur' i denne vinlandsby." LE GUIDE HACHETTE DES VINS

**Ren blomsternæse (akacia),
livlig i smagen
– med en behagelig frugtig finesse
og stor friskhed**

Chardonnay & Aligoté

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: Kalkjord, marly kalk og sten

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

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

Lagring: Nogle måneder på rustfri stålitanke

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 Chardonnay med kompleksitet og Aligoté med friskhed.

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

✓ **Velegnet som aperitif
og til fisk og skaldyr
– prøv den til pasta, fed fisk (laks,tun)
milde og bløde oste
samt røget/saltet kød**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 11-13 °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.

