

BOURGOGNE Chardonnay **Tiserny** **Collection Tramier** **L. Tramier & Fils**

**Hvidvin – fra
BOURGOGNE**

TØR



Sagt & skrevet:

- "En frisk og frugtig vin, det er fuld af lys og attraktiv fersken- og æblesmag. Vinen har frisk syrlighed og en blød konsistens, der åbner godt."

Roger Voss,
WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

**Smuk gylden farve
med grønne nuancer,
fuld af frugt
– frisk, ikke fadlagret,
tør og godt afbalanceret**

Chardonnay (100%)

Appellation: Bourgogne

Ejer: Familien Tramier-Dufouleur

Ledelse: Laurent Dufouleur

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

Markbeliggenhed: I det centrale Bourgogne

Jordbund: Mergeljorder med granit

Høstmetode: Maskinel ved fuld modenhed

Vinifikation: Traditionel gæring i 10 dage under temperaturkontrol

Lagring: På rustfri stålitanke

Produktion: Omkring 20.000 flasker årligt – aftappet på vinhuset

Tiserny er en kendt lokalitet – *lieu-dit* – i det centrale Bourgogne.

Vine af Chardonnay-druen er ofte lagret på egefade.

For at skabe en frugtig og frisk Chardonnay-vin er denne netop ikke lagret på fade, men på rustfri stålitanke.

✓ **Velegnet til fiskeretter,
forretter og charcuteri**

– **prøv den til grillet eller stegt fisk,
snegle, pizza, bagt skinke, gedeoste
eller som aperitif**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 8-12 °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.

