

Récoltant et négociant-éleveur depuis 1842, la Maison Tramier allie tradition et progrès. Tradition grâce à un savoir-faire ancien transmis de père en fils qui lui donne une grande expérience dans l'élevage des vins, dans le respect des techniques du passé.

Encore aujourd'hui, les vins sont élaborés dans les bâtiments d'origine qui dominent le vignoble de Mercurey, et les cuvées sont élevées dans les caves voûtées construites en 1830, les seules de Mercurey entièrement bâties dans la roche, ce qui leur confère une température constante permettant un excellent vieillissement de chaque millésime.

RONCIER Origine : Vin de table de Bourgogne

RONCIER ROUGE 12,5

Description : Ce vin de marque français est le porte - Drapeau de la Maison Tramier en Bourgogne. D'une grande constance, il provient du mariage de plusieurs cuvées de grande qualité et il vous offre un rapport qualité - prix très avantageux. Vous pouvez le consommer de suite pour apprécier son caractère fruité ou le laisser vieillir jusqu'à 10 ans.

Conseil de dégustation : Il se boit tout au long d'un repas, sur les plats les plus simples comme les plus élaborés, plus spécialement sur les charcuteries, les viandes et les fromages. A boire chambré à 16-18 °, mais l'été par temps chaud, n'hésitez à le boire frais. Garde : jusqu'à 10 ans.

RONCIER BLANC DE BLANC BRUT

Description : Le Roncier Mousseux de Qualité 12° est un vin pétillant aux fines bulles qui laisse une sensation de fraîcheur en bouche. Fruit d'une sélection rigoureuse des cuvées les plus adaptées à la champagnisation, et après un élevage de 6 mois minimum, ce vin brut saura accompagner vos moments privilégiés. Idéal à l'apéritif ou en base de cocktail, il accompagne les mets les plus délicats. Rafraîchissant, le servir à une température de 6 à 7 degré

■ **Conseil de dégustation :** Un vin vif, agréable. Un sucré fin et des saveurs fraîches et légères. L'ensemble est harmonieux.

TARIQUET Origine : Vin de Gascogne

Le château est tenu par la famille Grassa à Eauze dans le Gers.

La surface viticole est de 811 hectares en production, 163 hectares en plantation. Capacité de production : dix millions de bouteilles. Cela en fait le plus gros producteur de France.

Le château du Tariquet produit neuf vins blancs distincts, issus de cépages divers: ugnys blanc, colombard, chenin, sauvignon, chardonnay, Gros manseng . Mais aussi du Rosé et du rouge .

Pour assurer une qualité constante les vins sont conservés avant embouteillage dans des cuves en inox à la température de 5°C

Outre les vins, le Château du Tariquet produit également le floc de Gascogne, de l'eau-de-vie, de

l'armagnac et du bas-armagnac.

TARIQUET PREMIERES GRIVES blanc moelleux

Cépage : Gros Mensang

Description : Les premières grives ou le plaisir de se faire plaisir.....

Entre grives et vendangeurs lors des premiers frimas de la fin de l'automne s'engage une partie de cache dont l'ultime enjeu est la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnis de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine. Elle possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat.

■ **Caractère :** un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais.

■ **Conseil de dégustation :** Servir frais en apéritif ou durant les repas, sur foie gras, viandes blanches. Est aussi excellent sur de fromages à pâtes persillées, à savourer sur les desserts. Bref à savourer n'importe quand !!!!

Garde : 3 à 5 ans

TARIQUET COTE

Cépages : 50% Chardonnay et 50% Sauvignon

Le mélange de deux identités, à la façon d'un métissage réussi, voici ce que propose ce vin. De caractères opposés, le chardonnay et le sauvignon se fondent en de multiples et étonnantes saveurs dans un assemblage inédit et original. Notes florales mêlées d'épices évoluant vers les agrumes, la sensation de pamplemousse rose, côté chair, se fait omniprésente...

Le caractère minéral du sauvignon est sagement épaulé par la rondeur du chardonnay. L'attaque en bouche envahit et caresse sur un fond d'élégante fraîcheur... Durée de conservation : 2 à 3 ans



TARIQUET 4 RESERVES

Cépages : Gros manseng 45% - Chardonnay 35% - Sauvignon 15% - Sémillon 5%

Les 4 Réserve cépages, après un élevage de 6 mois en fûts, sont assemblées et conservés 1 à 2 ans en cuve. Ce vin offre alors une multitude de notes fondues et complexes entre les arômes fruités et le vanillé du bois, entre pêche jaune et fruits exotiques. Réunis, les 4 cépages offrent un vin qui possède du relief et de la complexité... où le bois très fondu ne marque pas le vin.

Servir légèrement rafraîchi. À consommer en apéritif, durant le repas sur foie gras, poissons de rivière, volailles, viandes blanches, fromages...

TARIQUET CLASSIC 2011 Vin blanc sec et fruité

NOUVEAU

Cépages : 80% Ugni Blanc et Colombard, 10% Sauvignon et 10% Gros Mensang

Léger et très fruité, ce vin développe une large palette d'arômes floraux et d'agrumes. La bouche est pleine, ronde et facile, doté d'une fraîcheur très agréable. Un modèle d'équilibre et de légèreté qui se termine sur une finale délicatement citronnée

En apéritif, sur des toasts de tapenade ou de caviar d'aubergine, des fruits de mer et poissons, quelques fromages à pâte dure.

CHAMPAGNE RUINART

Présentation : Le cépage Chardonnay est l'âme de la Maison Ruinart. Son raisin, issu principalement de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, est au cœur de toutes ses cuvées. Le Chardonnay est donc le fil d'or du goût Ruinart

D'une grande fraîcheur aromatique, vif, pur, lumineux, il est le fil conducteur de tous ses assemblages.

Le style original de la bouteille et l'homogénéité de la gamme font sa réputation de grande maison.

R DE RUINART

Description : La maison Ruinart est la plus ancienne maison de champagne. Une forme de bouteille magnifique qui impressionne ! Fruit d'un savant assemblage de vins issus des cépages chardonnay (40%) et pinot noir (60%), dont un quart de vin de réserve, le **R de Ruinart** est un champagne doré, vif et fruité, à l'arôme subtil de fruits à chair blanche. Il possède une robe brillante et limpide de couleur jaune avec des reflets or et une belle brillance. Son effervescence est soutenue, le cordon est très présent et les bulles sont vives et fine

■ **Caractère :** Délicatesse, précision et simplicité

■ **Conseil de dégustation :** qui en font tant un excellent apéritif que le compagnon idéal d'un repas tout champagne

BLANC DE BLANC

Sans aucun doute un produit magnifique : Elaboré dans la pure tradition de la Maison, à partir de vins issus exclusivement du cépage chardonnay, le Ruinart Blanc de Blancs reflète la plus grande harmonie.

Dernier-né des assemblages du chardonnay, ce champagne savoureux enveloppera le palais de ses riches arômes avec des notes de fruits frais (agrumes) florales (fleurs blanches) et de fruits blancs (pêche blanche). Une cuvée magnifiée par une bouteille transparente qui met en valeur sa luminosité et son jaune doré. Superbe pour l'apéritif ou bien tout le repas. A boire frais autour de 7 à 8 degré.

ROSE

Finesse et élégance caractérisent ce Ruinart rosé. Sa robe saumon clair aux reflets orangés est évocatrice de son caractère suave et sa fraîcheur vous enchètera. Comme tous les champagnes de la Maison Ruinart, le Rosé est élaboré avec une proportion très élevée de vins issus de cépage chardonnay, qui lui confère cette finesse et cette élégance si caractéristique des champagnes Ruinart.

La couleur est d'un rose grenade délicat, aux reflets très légèrement orangés. Une palette originale de fruits exotiques (goyave, litchi), de petits fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois). L'équilibre conjugue rondeur gourmande et jolie fraîcheur, qui s'exprime sur une touche élégante et vivifiante de menthe et de pamplemousse rose.

Assemblage : Chardonnay 45% et Pinot noir 55% de différentes années (20 à 25 % de vins des 2 années précédentes). Magnifique pour vos desserts. A boire frais autour de 7 à 8 degré.