



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

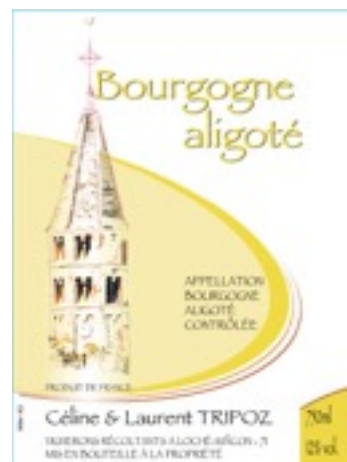
fiche technique BOURGOGNE ALIGOTÉ

millésime 2015

cépage Aligoté

âge des vignes 20 ans

sol argilo-calcaire sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Elevage sur lie 6 mois
Sulfitage 2g à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 11,7 % vol
Sucres résiduels : 1g
Acidité Totale : 4,03 g/l
Ph 3,06
Acidité Volatile : 0,45 g/l
SO2 total : en cours

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Un Bourgogne Aligoté qui tire son fruité particulier de sa situation méridionale.
Des arômes de citron, de la fraîcheur sans agressivité.
A déguster frais (12 °C), sans trop attendre (2 ans maxi) plutôt en apéritif, ou sur des plats de fromages fondus, des fruits de mer.