



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ALIGOTÉ

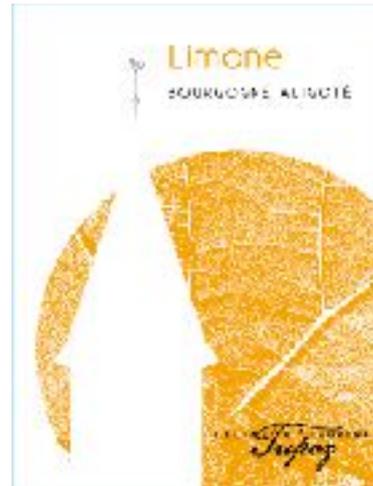
LIMONE

millésime 2016

cépage Aligoté

âge des vignes 20 ans

sol argilo-limoneux, 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 : 0,2 g/l
Acidité Totale : 3,7 g/l
Ph : 3,16
Acidité Volatile : 0,57 g/l
SO2 total : 23 mg/l

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 maximum) plutôt en apéritif, ou sur des plats de fromages fondus, des fruits de mer.