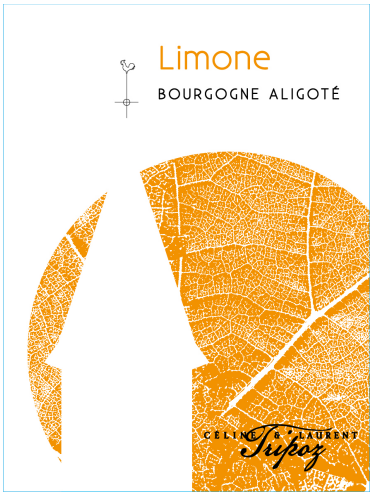
# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* BOURGOGNE ALIGOTÉ

## LIMONE

*millésime* 2018
*cépage* Aligoté
*âge des vignes* 25 ans
*sol* argilo-limoneux, sol profond




### VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Elevage sur lie 6 mois
Sulfitage 1,5g/hl à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

### ANALYSE

Alcool : 10,9 % vol
Sucres résiduels : 0 g/l
Acidité Totale : 3,8 g/l
Ph : 3,13
Acidité Volatile : 0,34 g/l
SO2 total : 17 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 fraicheur sans agressivité.
À déguster frais (12 °C), dans les deux ans pour profiter de sa fraîcheur, plutôt en apéritif, ou sur des plats de fromages fondus, des fruits de mer.