



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE BLANC LES CHÊNES

millésime 2014

cépage Chardonnay

âge des vignes 70 ans

sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles

Débourbage statique

Pas de chaptalisation

Levures indigènes

Vinification et élevage en fûts de chênes 11 mois

Sulfitage 2 g à la mise

Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,16 % vol

Sucres résiduels : 0.7 g

Acidité totale : 5,35 g/l

Ph 3,06

Acidité volatile : 0,70 mg/l

SO2 total : env. 40 mg

COMMENTAIRE

Pas de commentaires spécifiques.

DÉGUSTATION

C'est la plus vieille vigne du domaine. Elle appartenait à la maman de Céline et a été conduite en bio depuis 1970. Les Chênes est l'ancien nom cadastral de la parcelle. Son nom est aussi dû à sa vinification en fûts, bien que le boisé de cette cuvée soit très léger, particulièrement sur ce millésime. Il vient juste soutenir des arômes de fleurs blanches et d'agrumes dans leur évolution vers le miel et la vanille caractéristique des bons Chardonnay après quelques années d'élevage. A garder 3 ou 4 ans et déguster sans trop de fraîcheur (14 °C) en aérant le vin avant de servir (ouvrir la bouteille à l'avance ou carafer).