



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* BOURGOGNE BLANC

LES CHÊNES

*millésime* 2017

*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 2g/hl à la mise  
Filtration sur plaques dégrossissantes

## ANALYSE

Alcool : 13,6 % vol  
Sucres résiduels : 2,2 g/l  
Acidité totale : 5,3 g/l  
Ph : 3,19  
Acidité volatile : 0,46 mg/l  
SO2 total : 17 mg/l

## COMMENTAIRE

Il s'agit de la plus vieille vigne du domaine. Elle appartenait à la maman de Céline et a été conduite en bio depuis 1970. Son nom, Les Chênes, est dû à sa vignification en fûts mais surtout à l'ancien nom cadastral de la parcelle.

## DÉGUSTATION

Le boisé de cette cuvée est très léger. 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.

À 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 carafier).

2017 :

Caramel au beurre salé, amandes/noisettes grillées.

L'élevage en fût permet des fermentations lentes oxygénées qui apportent gras et complexité au vin.