

# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

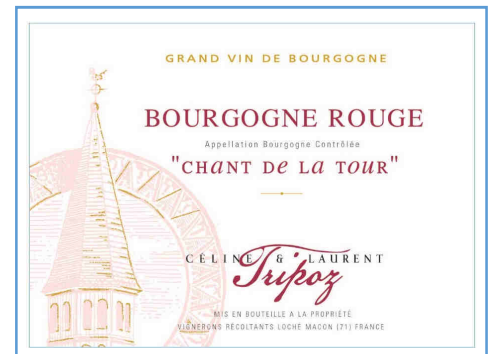
*fiche technique* BOURGOGNE rouge  
CHANT DE LA TOUR

*millésime* 2017

*cépage* Pinot Noir

*âge des vignes* 18 ans

*sol* Argilo-calcaire, sol profond



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Egrappage avant encuvage  
Macération 10 jours  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Elevage sur lies en fûts de chêne 11 mois  
Sulfitage 2 g à la mise  
Filtration sur plaques dégrossissantes

## ANALYSE

Alcool : 12,9 % vol  
Sucres résiduels : 0,1 g  
Acidité totale : 3,3 g/l  
Ph 3,44  
Acidité volatile : 0,62 g/l  
SO2 total : 19 mg/l

## COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

## DÉGUSTATION

Le Chant de la Tour à plus d'une mélodie à son répertoire ! Jeune, il est frais, gouleyant, sur des arômes de fruits frais et de fleurs. Si vous attendez un peu il va prendre du volume, forcer un peu vers des notes de cerises à l'eau de vie ou de confiture de cassis et prendre du velours, lui permettant d'accompagner des viandes en sauces, des plats plus corsés. Ne pas hésiter à l'aérer avant de servir, soit en ouvrant la bouteille largement à l'avance soit en le carafant. Servir autour de 16°C.