

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

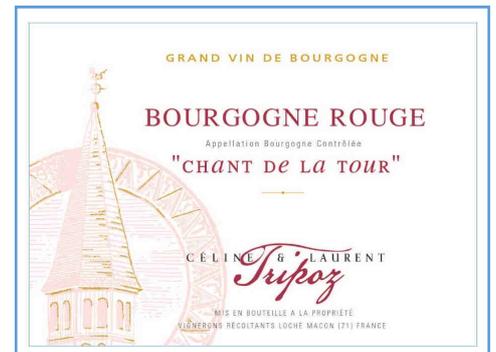
fiche technique BOURGOGNE rouge
CHANT DE LA TOUR

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.