



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ROUGE CHANT DE LA TOUR

millésime 2018

cépage Pinot Noir

âge des vignes 20 ans

sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Égrappage avant encuvage
Macération 21 jours, égrappé
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies en fûts de chêne 11 mois
Sulfitage 10 mg/l à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,3 % vol
Sucres résiduels : 0,2 g/l
Acidité totale : 3,6 g/l
Ph : 3,48
Acidité volatile : 0,96 g/l
SO2 total : 23 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

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. Le Chant de la Tour a plus d'une mélodie à son répertoire !

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.

2018 :

Attaque franche en rondeur – fruits cuits – boisé subtile.