

# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* CRÉMANT DE BOURGOGNE

NATURE

*millésime* issu du millésime 2016

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 20 à 25 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes sauf prise de mousse  
Elevage sur lies (bouteille) 12 mois mini  
Pas de sulfitage  
Pas de dosage après dégorgement

## ANALYSE

Alcool : 12,7 % vol  
Sucres résiduels : 1,5 g/l  
Acidité totale : 5 g/l  
Ph 3,14  
Acidité volatile : 0,39 g/l  
SO2 total : <10 mg/l

## COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

## DÉGUSTATION

Des bulles très fines et persistantes habillent élégamment ce Crémant Nature et ses arômes typiques du Chardonnay grâce à l'absence de sucres ajoutés. Ce sont les fleurs blanches et les fruits du genre citrus qui viennent en bouche, avec intensité et naturel, sans agressivité, pour une longueur égale aux grands vins.