

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.