



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique CRÉMANT DE BOURGOGNE

PRESTIGE

millésime issu du millésime 2012

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 en fûts de chêne 8 mois
Elevage sur lies (bouteille) 24 mois mini
Pas de sulfitage
Pas de dosage après dégorgement

ANALYSE

Alcool : % vol
Sucres résiduels : g
Acidité totale : g/l
Ph
Acidité volatile : g/l
SO2 total : mg

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Des arômes tout en rondeur avec cette touche de fût de chêne. Un Crémant pour les repas, de l'apéritif jusqu'au dessert. Les notes de fruits secs et de fruits exotiques se marient avec un train de bulles fines pour des sensations intenses et joyeuses.