



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique CRÉMANT DE BOURGOGNE

PRESTIGE

millésime issu de la récolte 2014

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 : 13,2 % vol.

Sucres résiduels : 1 g/l

Acidité totale : 3,86 g/l

Ph : 3,11

Acidité volatile : 0,38 g/l

SO2 total : 15 mg/l

COMMENTAIRE

Les particularités de ce Crémant sont l'absence totale de sulfites ajoutés et l'absence de dosage en sucre au dégorgement, caractéristique des grands vins à bulles.

DÉGUSTATION

Crémant très vineux avec des arômes de pomme verte et de poire. 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.