



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* MÂCON LOCHÉ  
CUVÉE DU CLOCHER

*millésime* 2016

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 25 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Conservation sur lies 6 à 11 mois  
Sulfitage 1,5 g à la mise  
Filtration sur plaques dégrossissantes

## ANALYSE

Alcool : 12,3 % vol  
Sucres résiduels : 2,4 g/l  
Acidité totale : 4,7 g/l  
Ph : 3,28  
Acidité volatile : 0,66 g/l  
SO2 total : 10 mg/l

## COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

## DÉGUSTATION

Ce Mâcon Loché Cuvée du Clocher est un vin frais et minéral, fruité avec des notes d'agrumes ou de fleurs blanches. Il est joyeux, expressif et se partage facilement.  
À déguster en apéritif, sur des cubes de comté ou de fromages de chèvre secs. Il accompagne bien un plat de poisson, une quiche ou un plateau de fromages.