



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.