



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON LOCHÉ CLOCHER 501

millésime 2018

cépage Chardonnay

âge des vignes 30 ans

sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies 10 mois en cuve inox
Filtration sur plaques dégrossissantes
Aucun sulfitage

ANALYSE

Alcool : 12,6 % vol
Sucres résiduels : 1,4 g/l
Acidité totale : 5,3 g/l
Ph : 3,21
Acidité volatile : 0,72 g/l
SO2 total : <10 mg/l

COMMENTAIRE

Le même jour que la Cuvée du Clocher, 501 bouteilles ont été tirées sans aucun ajout de sulfite et forment cette cuvée très limitée dites « Clocher 501 », en référence à la préparation 501 de silice de corne utilisée en biodynamie.

DÉGUSTATION

Ce Mâcon Loché « Clocher 501 » 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.