



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON ROUGE
LES PERRIERES

millésime 2016

cépage Gamay

âge des vignes 40 ans

sol argilo-calcaire, dominante calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Encuvage grappes entières, macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Elevage sur lies en fûts âgés, 6 mois
Sulfitage 2 g à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12 % vol.
Sucres résiduels : 0 g/l
Acidité totale : 4,19 g/l
Ph : 3,16
Acidité volatile : 0,50 g/l
SO2 total : 25 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Le gamay est toujours très réactif à la nature des sols sur lesquels il pousse : ici nous sommes sur un terrain à forte portion de calcaire ce qui lui donne une structure minérale bien présente. Pour autant, son fruité est fluide et ses arômes de fruits rouges le rendent facile à boire. A associer à la cuisine familiale en le servant pas trop frais (14 °C).