

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

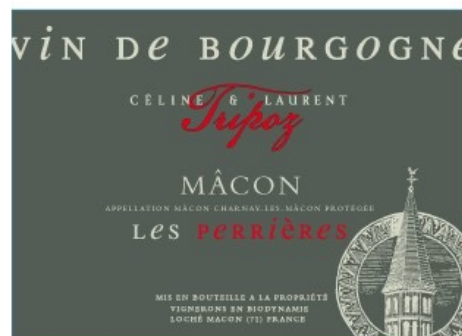
fiche technique MÂCON ROUGE LES PERRIERES

millésime 2018

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol argilo-calcaire, dominante calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Encuvage 10 jours en grappes entières
Macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies en fûts âgés 6 mois
Sulfitage 10 mg/l à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,3 % vol
Sucres résiduels : 0,2 g/l
Acidité totale : 5,0 g/l
Ph : 3,09
Acidité volatile : 0,63 g/l
SO2 total : 12 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).