



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON SERRIÈRES

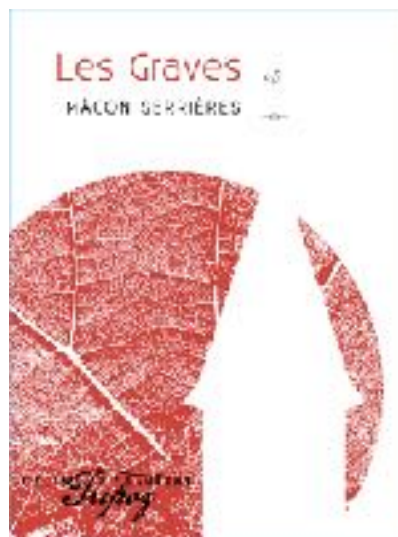
LES GRAVES

millésime 2016

cépage Gamay

âge des vignes 40 ans

sol granitique



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Encuvage grappes entières
Macération 8 jours
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Conservation sur lies 11 mois
Sulfitage 1,5 g à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 10,9 % vol
Sucres résiduels : 0,3 g/l
Acidité totale : 3,88 g/l
Ph : 3,47
Acidité volatile : 1,01 g/l
SO2 total : 17 mg/l

COMMENTAIRE

Couleur très claire apparue après pressurage (coloration normale à la cuvaison).

DÉGUSTATION

Un Gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges un peu sauvages, assez croquants.

À déguster pas trop frais (14°C), à l'apéritif sur de la charcuterie fine ou des grillades d'été.