



CÉLINE ET LAURENT TRIPPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON-SERRIÈRES

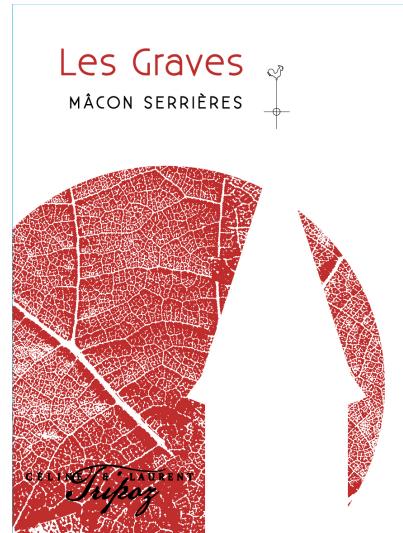
LES GRAVES

millésime 2018

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol granitique



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Encuvage grappes entières
Macération 8 jours en grappes entières
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies 11 mois
Sulfitage 10 mg/l à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 11,8 % vol
Sucres résiduels : 0,1 g/l
Acidité totale : 3,9 g/l
Ph : 3,37
Acidité volatile : 0,75 g/l
SO2 total : <10 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.