



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

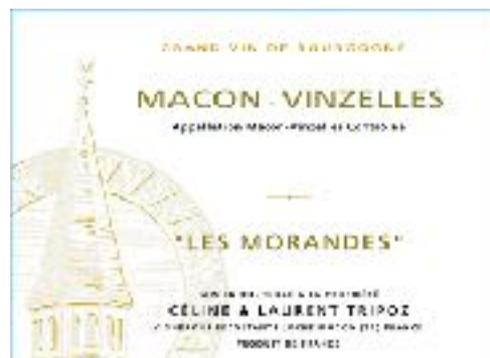
fiche technique MACON VINZELLES LES MORANDES

millésime 2013

cépage Chardonnay

âge des vignes 35 ans

sol argilo-calcaire - calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Elevage sur lie 11 mois
Sulfitage 2g à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,43 % vol.
Sucres résiduels : 1,1 g/l
Acidité Totale : 3,97 g/l
Ph : 3,27
Acidité Volatile : 0,46 g/l
SO2 total : 30 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Les Morandes est un lieu-dit caractérisé par un sol plus calcaire qu'aux environs. Notre cuvée exprime cette minéralité avec force mais il faut avouer qu'elle est moins marquée sur ce millésime 2013. L'attaque est ronde, gourmande, sur des fruits mûrs, voire exotiques. Puis, la trame minérale se dessine vers une finale saline très belle, qui se marie bien avec tous ce qui vient de la mer.