



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

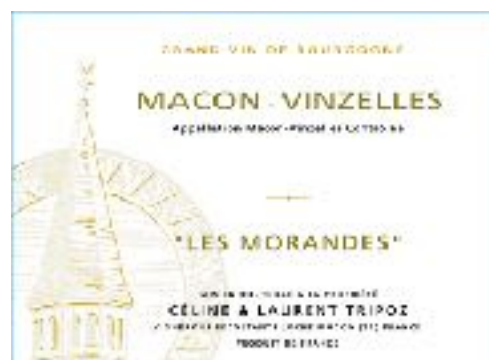
## *fiche technique* MACON VINZELLES LES MORANDES

*millésime* 2014

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 35 ans

*sol* argilo-calcaire - calcaire



### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Conservation sur lies 11 mois  
Sulfitage 2 g à la mise  
Collage à la bentonite  
Filtration sur plaques dégrossissantes

### ANALYSE

Alcool : 13,18 % vol.  
Sucres résiduels : 0,5 g/l  
Acidité totale : 3,88 g/l  
Ph : 3,20  
Acidité volatile : 0,28 g/l  
SO2 total : env. 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 et se marie bien avec tous ce qui vient de la mer.