



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON VINZELLES LES MORANDES

millésime 2018

cépage Chardonnay

âge des vignes 40 ans

sol argilo-calcaire - calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Conservation sur lies 11 mois
Sulfitage 1,5g/hl à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,7 % vol
Sucres résiduels : 0 g/l
Acidité totale : 3,9 g/l
Ph : 3,11
Acidité volatile : 0,29 g/l
SO2 total : 36 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Les Morandes est un lieu-dit caractérisé par un sol très calcaire. Notre cuvée exprime cette minéralité avec force et se marie bien avec tous ce qui vient de la mer.