



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique **POUILLY LOCHÉ**

1ère RÉSERVE

millésime 2012

cépage Chardonnay

âge des vignes 20 ans

sol argilo-calcaire en coteaux



VINIFICATION

Vendanges manuelles

Débourbage statique

Pas de chaptalisation

Levures indigènes

Vinification et élevage en fûts de chêne 15 mois

Fûts neufs : 15 %

Sulfitage 2 g à la mise

Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,79 % vol.

Sucres résiduels : 3,1 g/l

Acidité Totale : 4,45 g/l

Ph : 3,12

Acidité volatile : 0,59 g/l

SO2 total : 49 mg/l

COMMENTAIRE

Un léger dépôt de fines particules peut apparaître dans la bouteille. Il est naturel et n'altère pas le goût du vin.

DÉGUSTATION

La cuvée de Réserve était celle que le propriétaire se mettait de côté pour sa consommation personnelle et son prestige auprès de ses amis. C'est le fleuron de son vignoble. C'est vous dire si notre Pouilly Loché est particulièrement soigné !

Un boisé juste affleurant et bien fondu qui accompagne les notes de fruits exotiques à la fois riches et acidulés vers un vieillissement parfumé, d'un bel équilibre.