CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique POUILLY LOCHÉ

1ère RÉSERVE

millésime 2017
cépage Chardonnay
âge des vignes 30 à 45 ans
sol argilo-calcaire en coteaux

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Vinification et élevage en fûts de chêne 12 mois
Fûts : de neufs (20 %) à 3 vins.
Sulfitage 2g/hl à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,7 % vol
Sucres résiduels : 2,9 g/l
Acidité totale : 5,1 g/l
Ph : 3,21
Acidité volatile : 0,50 g/l
SO2 total : 31 mg/l

COMMENTAIRE

La cuvée de Réserve était traditionnellement 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 !

DÉGUSTATION

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.

2017 : vanillé, doux, belle minéralité.
Évolue sur des notes beurre, miel, comme tout grand bourgogne.