



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique **POUILLY LOCHÉ**

1ère RÉSERVE

millésime 2018

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 15 mg/l à la mise

Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,6 % vol

Sucres résiduels : 3,7 g/l

Acidité totale : 4,5 g/l

Ph : 3,22

Acidité volatile : 0,39 g/l

SO2 total : 34 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.

2018 :

Fruité, vanillé, belle minéralité.