



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique CRÉMANT DE BOURGOGNE PRESTIGE

millésime issu de la récolte 2016
cépage Chardonnay
âge des vignes 25 à 30 ans
sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes sauf prise de mousse
Élevage en fûts de chêne 8 mois
Élevage sur lattes (bouteille) 24 mois mini
Pas de sulfitage
Pas de dosage après dégorgement

ANALYSE

Alcool : 12 % vol.
Sucres résiduels : 5,7 g/l
Acidité totale : 4,4 g/l
PH : 3,24
Acidité volatile : 0,38 g/l
SO2 total : 11 mg/l

COMMENTAIRE

Les particularités de ce Crémant sont l'absence totale de sulfites ajoutés et l'absence de dosage en sucre au dégorgement, caractéristique des grands vins à bulles.

DÉGUSTATION

Crémant très vineux avec des arômes de pomme verte et de poire. Un Crémant pour les repas, de l'apéritif jusqu'au dessert. Les notes de fruits secs et de fruits exotiques se marient avec un train de bulles fines pour des sensations intenses et joyeuses.