

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MACON VINZELLES

LES MORANDES

millésime 2017

cépage Chardonnay

âge des vignes 35 ans

sol argilo-calcaire dominante calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Conservation sur lies 8 mois
Sulfitage 2 g à la mise
Collage à la bentonite
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,4 % vol
Sucres résiduels : non détecté
Acidité totale : 3,2 g/l
Ph 3,30
Acidité volatile : 0,40 g/l
SO2 total : 31 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

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