



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

## *fiche technique* MÂCON LOCHÉ CLOCHER 501

*millésime* 2018

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 30 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Élevage sur lies 10 mois en cuve inox  
Filtration sur plaques dégrossissantes  
Aucun sulfitage

### ANALYSE

Alcool : 12,6 % vol  
Sucres résiduels : 1,4 g/l  
Acidité totale : 5,3 g/l  
Ph : 3,21  
Acidité volatile : 0,72 g/l  
SO2 total : <10 mg/l

### COMMENTAIRE

Le même jour que la Cuvée du Clocher, 501 bouteilles ont été tirées sans aucun ajout de sulfite et forment cette cuvée très limitée dites « Clocher 501 », en référence à la préparation 501 de silice de corne utilisée en biodynamie.

### DÉGUSTATION

Ce Mâcon Loché « Clocher 501 » est un vin frais et minéral, fruité avec des notes d'agrumes ou de fleurs blanches. Il est joyeux, expressif et se partage facilement.  
À déguster en apéritif, sur des cubes de comté ou de fromages de chèvre secs. Il accompagne bien un plat de poisson, une quiche ou un plateau de fromages.