



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique FLEUR D'ALIGOTÉ

Mousseux blanc

millésime issu de la récolte 2018

cépage Aligoté

âge des vignes 25 ans

sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes sauf prise de mousse
Élevage sur lattes (bouteille) 6 mois mini
Pas de sulfitage
Pas de dosage après dégorgement

ANALYSE

Alcool : 12,1 % vol.
Sucres résiduels : 0,5 g/l
Acidité totale : 4,3 g/l
PH : 3,20
Acidité volatile : 0,44 g/l
SO₂ total : < 10 mg/l

COMMENTAIRE

Originalité pour ce mousseux fait selon la méthode traditionnelle – sans sulfite et sans dosage en sucre, comme nos Crémants de Bourgogne – car il est fait à 100% avec le cépage Aligoté.

DÉGUSTATION

Les bulles magnifient ses arômes légers et frais autour des agrumes et développent des arômes floraux de fleurs blanches assez intensément.
Apéritif festif parfait, léger et frais !