



# CÉLINE ET LAURENT TRIPPOZ

## VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

### fiche technique MÂCON LOCHÉ CLOCHE 501

millésime 2019

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 : 0,4 g/l

Acidité totale : 4,1 g/l

PH : 3,33

Acidité volatile : 0,67 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.