

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON-SERRIÈRES

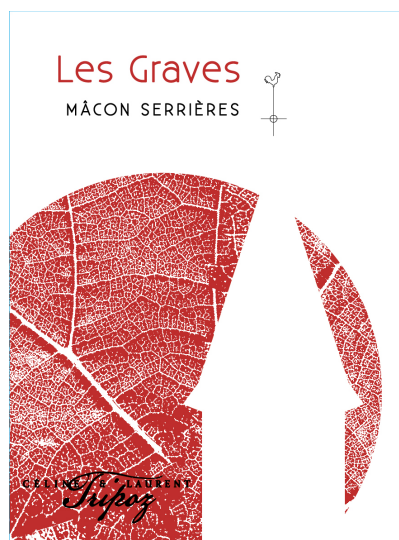
LES GRAVES

millésime 2019

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol granitique



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Encuvage grappes entières
Macération 8 jours en grappes entières
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Vinification et élevage en fûts de chêne 10 mois
Sulfitage 15 mg/l à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,4 % vol
Sucres résiduels : 0,1 g/l
Acidité totale : 4,4 g/l
PH : 3,19
Acidité volatile : 0,83 g/l
SO2 total : 64 mg/l

COMMENTAIRE

Couleur très claire apparue après pressurage (coloration normale à la cuvaison).

DÉGUSTATION

Un Gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges un peu sauvages, assez croquants.
À déguster pas trop frais (14°C), à l'apéritif sur de la charcuterie fine ou des grillades d'été.