

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

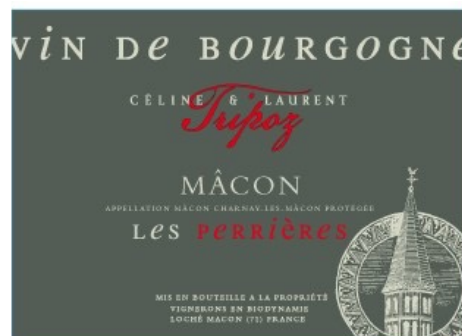
fiche technique MÂCON ROUGE LES PERRIERES

millésime 2019

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol argilo-calcaire, dominante calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Encuvage 10 jours en grappes entières
Macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies en fûts âgés 6 mois
Pas de sulfitage à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,8 % vol
Sucres résiduels : 0,1 g/l
Acidité totale : 4,1 g/l
PH : 3,27
Acidité volatile : 0,94 g/l
SO2 total : 15 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Le gamay est toujours très réactif à la nature des sols sur lesquels il pousse : ici nous sommes sur un terrain à forte portion de calcaire ce qui lui donne une structure minérale bien présente. Pour autant, son fruité est fluide et ses arômes de fruits rouges le rendent facile à boire. A associer à la cuisine familiale en le servant pas trop frais (14 °C).