



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

## *fiche technique* BOURGOGNE ROUGE CHANT DE LA TOUR

*millésime* 2019

*cépage* Pinot Noir

*âge des vignes* 20 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Égrappage avant encuvage  
Macération 21 jours, égrappé  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Élevage sur lies en fûts de chêne 10 mois  
Sulfitage 15 mg/l à la mise  
Filtration sur plaques dégrossissantes

### ANALYSE

Alcool : 13,1 % vol  
Sucres résiduels : 0,1 g/l  
Acidité totale : 3,8 g/l  
PH : 3,57

SO2 total : < 10 mg/l

### COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

### DÉGUSTATION

Jeune, il est frais, gouleyant, sur des arômes de fruits frais et de fleurs. Si vous attendez un peu il va prendre du volume, forcer un peu vers des notes de cerises à l'eau de vie ou de confiture de cassis et prendre du velours, lui permettant d'accompagner des viandes en sauces, des plats plus corsés. Le Chant de la Tour à plus d'une mélodie à son répertoire !

Ne pas hésiter à l'aérer avant de servir, soit en ouvrant la bouteille largement à l'avance soit en le carafant.

Servir autour de 16°C.