



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ROSÉ

SANS HISTOIRE

millésime 2020

cépage Pinot Noir

âge des vignes 18 ans

sol Argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Égrappage 100%
Saignée de Pinot Noir
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage en cuve inox 10 mois
Pas de sulfitage à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,9 % vol
Sucres résiduels : 0,4 g
Acidité totale : 4,4 g/l
PH : 3,21
SO2 total : 16 mg/l

COMMENTAIRE

2020 nous a offert une vendange très saine et en quantité, une belle occasion de vinifier de nouveau une cuvée de rosé.

DÉGUSTATION

Un rosé sans histoire, à découvrir !