



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique CRÉMANT DE BOURGOGNE

NATURE

millésime issu de la récolte 2018

cépage Chardonnay

âge des vignes 25 à 30 ans

sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes sauf prise de mousse
Élevage sur lattes (bouteille) 12 mois mini
Pas de sulfitage
Pas de dosage après dégorgement

ANALYSE

Alcool : 13,5 % vol.
Sucres résiduels : 1,9 g/l
Acidité totale : 5,3 g/l
PH : 3,27
Acidité volatile : 0,77 g/l
SO₂ total : < 10 mg/l

COMMENTAIRE

Les particularités de ce Crémant sont l'absence totale de sulfites ajoutés et l'absence de dosage en sucre au dégorgement, caractéristique des grands vins à bulles.

DÉGUSTATION

Des bulles très fines et persistantes habillent élégamment ce Crémant Nature et ses arômes typiques du Chardonnay grâce à l'absence de sucres ajoutés. Ce sont les fleurs blanches et les fruits - citrus - qui viennent en bouche sans agressivité et avec longueur, intensité et naturel.