



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* MÂCON-LOCHÉ  
CUVÉE DU CLOCHER

*millésime* 2020

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 30 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Conservation sur lies 6 à 11 mois  
Sulfitage 15 mg/l à la mise en bouteille  
Filtration sur plaques dégrossissantes

## ANALYSE

Alcool : 12,3 % vol  
Sucres résiduels : 0,6 g/l  
Acidité totale : 4,8 g/l  
PH : 3,23  
Acidité volatile : 0,75 g/l  
SO2 total : 34 mg/l

## COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

## DÉGUSTATION

Ce Mâcon-Loché « Cuvée du Clocher » est un vin frais et minéral, fruité avec des notes de fruits mûrs (poire, abricot). Il est joyeux, expressif et se partage facilement.

À déguster en apéritif, sur des cubes de comté ou de fromages de chèvre secs. Il accompagne bien un plat de poisson, une quiche ou un plateau de fromages.