



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* MÂCON VINZELLES  
LES MORANDES

*millésime* 2020

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 40 ans

*sol* argilo-calcaire - calcaire



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Élevage sur lies 10 mois en cuve inox  
Pas de sulfitage  
Filtration sur plaques dégrossissantes

## ANALYSE

Alcool : 11,8 % vol  
Sucres résiduels : 1,1 g/l  
Acidité totale : 4,2 g/l  
Ph : 3,24  
Acidité volatile : 0,53 g/l  
SO2 total : 16 mg/l

## COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

## DÉGUSTATION

Les Morandes est un lieu-dit caractérisé par un sol très calcaire. Notre cuvée exprime cette minéralité avec force et se marie bien avec tous ce qui vient de la mer.