

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

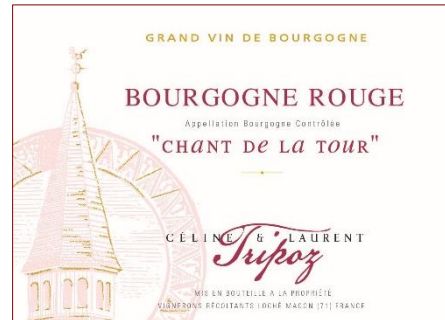
fiche technique BOURGOGNE ROUGE CHANT DE LA TOUR

millésime 2020

cépage Pinot Noir

âge des vignes 18 ans

sol Argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Égrappage 100%
Cuvaision de 3 semaines, dont 10 jours à froid
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies en fûts de chêne 10 mois
Sulfitage 10mg/l à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13,6 % vol
Sucres résiduels : 0,2 g
Acidité totale : 3,5 g/l
Ph :
Acidité volatile : 0,74 g/l
SO2 total : SO2 total : < 10 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Le Chant de la Tour à plus d'une mélodie à son répertoire ! 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. 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.