



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ALIGOTÉ

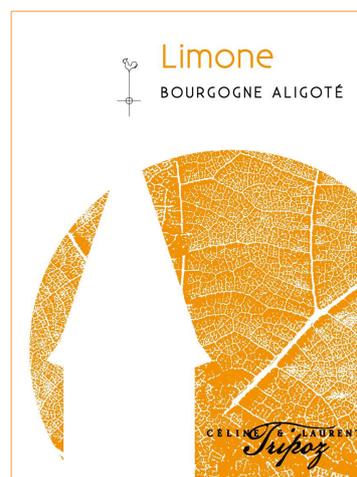
LIMONE

millésime 2021

cépage Aligoté

âge des vignes 25 ans

sol argilo-limoneux, sol profond



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 : 10,3 % vol
Sucres résiduels : 1,5 g/l
Acidité Totale : 5,3 g/l
Ph : 3,28
SO2 total : 10 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Un Bourgogne Aligoté qui tire son fruité particulier de sa situation méridionale.

Des arômes de citron, de la fraîcheur sans agressivité.

À déguster frais (12 °C), dans les deux ans pour profiter de sa fraîcheur, plutôt en apéritif, ou sur des plats de fromages fondus, des fruits de mer.