



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON-SERRIÈRES

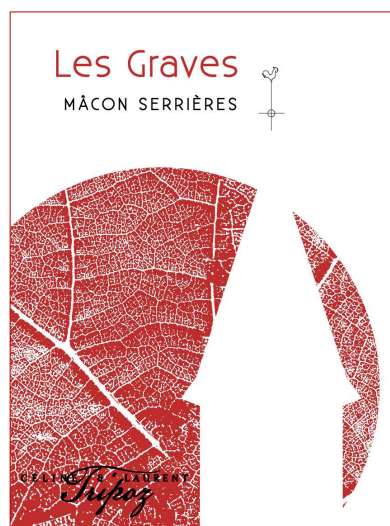
LES GRAVES

millésime 2021

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol granitique



VINIFICATION

7 Vendanges manuelles
Cuvaion 15 jours en grappes entières, dont 5 jours à froid
Macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Vinification et élevage en fûts de chêne 10 mois
Sulfitage 10 mg/l à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 10,7 % vol
Sucres résiduels : < 0,05 g/l
Acidité totale : 4,1 g/l
Acidité volatile : 0.82 g/l
PH : 3,34
SO2 total : < 10 mg/l

COMMENTAIRE

Couleur soutenue.

DÉGUSTATION

Un Gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Arômes de fruits rouges un peu sauvages, assez croquants.

À déguster pas trop frais (14°C), à l'apéritif sur de la charcuterie fine ou des grillades d'été.