



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* MÂCON-SERRIÈRES

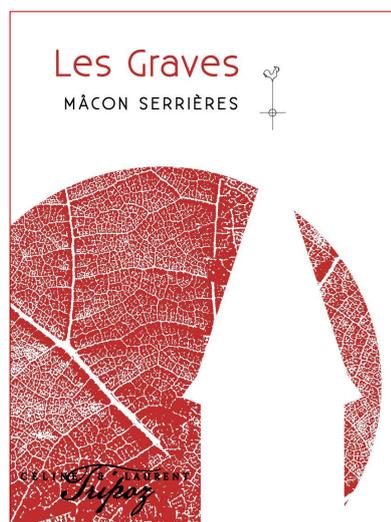
LES GRAVES

*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.