

CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

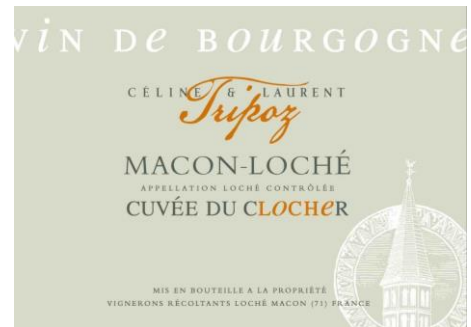
fiche technique MÂCON-LOCHÉ
CUVÉE DU CLOCHER

millésime 2022

cépage Chardonnay

âge des vignes 30 ans

sol argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Conservation sur lies 6 à 11 mois
Sulfitage 15 mg/l à la mise en bouteille
Collage à la bentonite
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 13.0 % vol
Sucres résiduels : 0,1 g/l
Acidité totale : 4,0 g/l
PH : 3.24
Acidité volatile : 0,73 g/l
SO2 total : 22 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Ce Maçon-Loché « Cuvée du Clocher » est un vin frais et minéral, fruité avec des notes de fruits mûrs (poire, abricot). Il est joyeux, expressif et se partage facilement.
À déguster en apéritif, sur des cubes de comté ou de fromages de chèvre secs. Il accompagne bien un plat de poisson, une quiche ou un plateau de fromages.