



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON ROUGE LES PERRIERES

millésime 2021

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol argilo-calcaire, dominante calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Cuvaision 6 jours en grappes entières
Macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 10 mois
Pas de sulfitage à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

COMMENTAIRE

Couleur soutenue, cerise noire.

DÉGUSTATION

Le gamay est toujours très réactif à la nature des sols sur lesquels il pousse : ici nous sommes sur un terrain à forte portion de calcaire ce qui lui donne une structure minérale bien présente.

Pour autant, son fruité est fluide et ses arômes de fruits rouges le rendent facile à boire.

À associer à la cuisine familiale, en le servant pas trop frais (14 °C).

ANALYSE

Alcool : 10,8 % vol
Sucres résiduels : < 0,05 g/l
Acidité totale : 4,5 g/l
Acidité totale : 4,5 g/l
PH : 3,31
SO2 total : < 10 mg/l