



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* MÂCON-SERRIÈRES

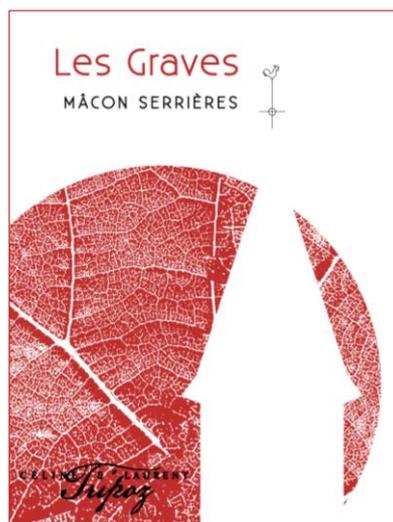
LES GRAVES

*millésime* 2022

*cépage* Gamay

*âge des vignes* 45 ans

*sol* granitique



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Cuvaision 7 jours en grappes entières  
Macération semi-carbonique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Vinification et élevage partiels en fûts de chêne 8 mois  
Pas de sulfitage à la mise en bouteille  
Filtration sur plaques dégrossissantes

## ANALYSE

Alcool : 11,6 % vol  
Sucres résiduels : 0.2 g/l  
Acidité totale : 3,9 g/l  
Acidité volatile : 0.85 g/l  
PH : 3,50  
SO2 total : 15 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.