



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

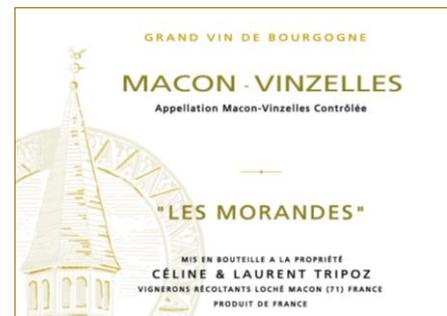
fiche technique MÂCON VINZELLES
LES MORANDES

millésime 2021

cépage Chardonnay

âge des vignes 40 ans

sol argilo-calcaire - calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies 15 mois en cuve inox
Pas de sulfitage
Collage à la bentonite
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 11,9 % vol
Sucres résiduels : 1,0 g/l
Acidité totale : 5,3 g/l
Ph : 3,19
Acidité volatile : 0,79 g/l
SO2 total : 19 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Les Morandes est un lieu-dit caractérisé par un sol très calcaire. Notre cuvée exprime cette minéralité avec force et se marie bien avec tout ce qui vient de la mer.