



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ALIGOTÉ
LIMONE

millésime 2022

cépage Aligoté

âge des vignes 30 ans

sol argilo-limoneux, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies 10 mois en cuve inox
Pas de sulfitage
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 11,5 % vol
Sucres résiduels : < 1 g/l
Acidité totale : 5,0 g/l
Ph : 3,27
Acidité volatile : 0,78 g/l
SO2 total : 16 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Un Bourgogne Aligoté qui tire son fruité particulier de sa situation méridionale.
Des arômes de citron, de la fraîcheur sans agressivité.
À déguster frais (12 °C), dans les deux ans pour profiter de sa fraîcheur, plutôt en apéritif, ou sur des plats de fromages fondus, des fruits de mer.