

# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

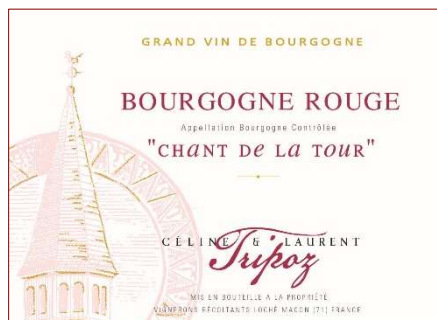
## *fiche technique* BOURGOGNE ROUGE CHANT DE LA TOUR

*millésime* 2022

*cépage* Pinot Noir

*âge des vignes* 20 ans

*sol* Argilo-calcaire, sol profond



### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Égrappage 100%  
Cuvaision 2 semaines  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes  
Élevage sur lies en fûts de chêne 10 mois  
Pas de sulfitage à la mise  
Filtration sur plaques dégrossissantes

### ANALYSE

Alcool : 13,9 % vol  
Sucres résiduels : < 0,4 g/l  
Acidité totale : 3,6 g/l  
Ph : 3,59  
Acidité volatile : 0,88 g/l  
SO2 total : < 10 mg/l

### COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

### DÉGUSTATION

Le Chant de la Tour à plus d'une mélodie à son répertoire ! Jeune, il est frais, gouleyant, sur des arômes de fruits frais et de fleurs. Si vous attendez un peu il va prendre du volume, forcer un peu vers des notes de cerises à l'eau de vie ou de confiture de cassis et prendre du velours, lui permettant d'accompagner des viandes en sauces, des plats plus corsés. Ne pas hésiter à l'aérer avant de servir, soit en ouvrant la bouteille largement à l'avance soit en le carafant. Servir autour de 16°C.