



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON-BUSSIÈRES

MONT SARD

millésime 2022

cépage Chardonnay

âge des vignes 8 ans

sol argilo-calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débouillage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Vinification et élevage en fûts de chêne 10 mois
Pas de sulfitage à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,3 % vol
Sucres résiduels : 0,5 g/l
Acidité totale : 4,5 g/l
PH : 3,18
Acidité volatile : 0,77 g/l
SO2 total : 33 mg/l

COMMENTAIRE

Cette toute petite parcelle se situe quasiment sur un rocher.

DÉGUSTATION

Le caractère minéral de ce vin va s'exprimer de plus en plus avec le temps. Beaucoup de finesse et d'élégance dès à présent.