



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

## *fiche technique* CRÉMANT DE BOURGOGNE

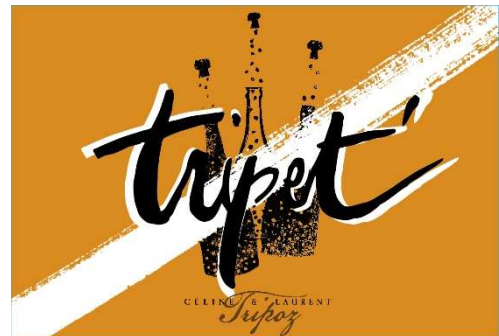
### 'TRIPET'

*millésime* issu de la récolte 2018

*cépage* Chardonnay

*âge des vignes* 25 à 30 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



#### VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes sauf prise de mousse  
Élevage sur lattes (bouteille) 48 mois mini  
Pas de sulfitage  
Pas de dosage après dégorgement

#### ANALYSE

Alcool : 12,7 % vol.  
Sucres résiduels : 7,6 g/l  
Acidité totale : 4,9 g/l  
PH : 3,26  
Acidité volatile : 0,46 g/l  
SO2 total : non détecté.

#### COMMENTAIRE

Ce Crémant n'a pas été dosé et pourtant il affiche un résiduel de presque 8g de sucre, c'est pourquoi cette ancienne cuvée « Prestige » est devenu Tripet'. De « Brut Nature » il passe donc en catégorie « brut ». En réalité, la sucrosité est très bien équilibrée par la puissance aromatique, la minéralité et l'acidité de ce vin. Cela en fait une cuvée d'exception !

#### DÉGUSTATION

Des bulles très fines et persistantes habillent élégamment ce Crémant vieilli longtemps sur lattes. De la rondeur, certes, car c'est un 2018, qu'il a été vinifié en fûts de chêne, et qu'il est resté sur lies plusieurs années (entre 4 et 5 ans), de la puissance aussi, mais sa fraîcheur vous surprendra tout comme sa légèreté. Un peu de douceur dans ce monde de « Brut Nature » !