



CÉLINE ET LAURENT TRIPPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique CRÉMANT DE BOURGOGNE

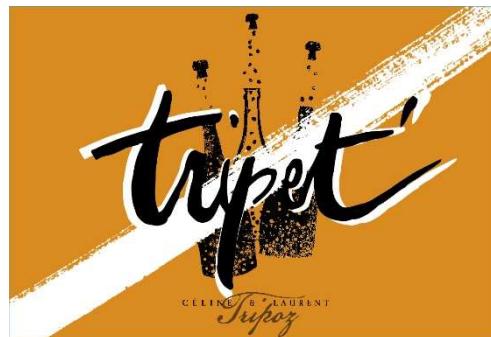
'TRIPET'

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 sucrerie 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 » !