



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* BOURGOGNE ALIGOTÉ

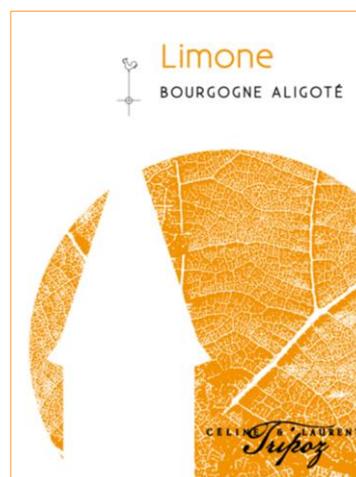
LIMONE

*millésime* 2023

*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 : 11,6 % vol  
Sucres résiduels : non détecté  
Acidité totale : 4,2 g/l  
Ph : 3,52  
Acidité volatile : 0,91 g/l  
SO2 total : non détecté

## 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.