



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ROUGE

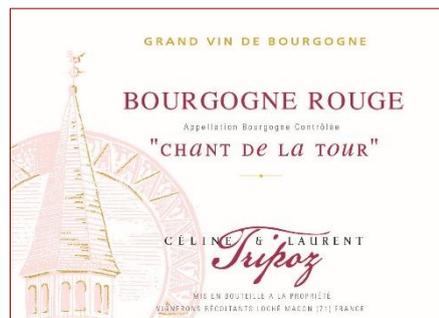
CHANT DE LA TOUR

millésime 2023

cépage Pinot Noir

âge des vignes 20 ans

sol Argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles

Égrappage 100%

Cuaison 2 semaines

Pas de chaptalisation

Levures indigènes

Élevage sur lies en fûts de chêne 10 mois

Sulfitage 15 mg/l à la mise

Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,8 % vol

Sucres résiduels : < à 0,05 g/l

Acidité totale : 3,5 g/l

Ph : 3,56

Acidité volatile : 0,90 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.