



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

## *fiche technique* CRÉMANT DE BOURGOGNE

### NATURE

*millésime* issu de la récolte 2022

*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) 12 mois mini  
Pas de sulfitage  
Pas de dosage après dégorgement

### ANALYSE

Alcool : 12,4 % vol.  
Sucres résiduels : 0g/l  
Acidité totale : 4,4 g/l  
PH : 3,30  
Acidité volatile : 0,53 g/l  
SO2 total : < 10 mg/l

### COMMENTAIRE

Les particularités de ce Crémant sont l'absence totale de sulfites ajoutés et l'absence de dosage en sucre au dégorgement, caractéristique des grands vins à bulles.

### DÉGUSTATION

Des bulles très fines et persistantes habillent élégamment ce Crémant Nature et ses arômes typiques du Chardonnay grâce à l'absence de sucres ajoutés. Ce sont les fleurs blanches et les fruits - citrus - qui viennent en bouche sans agressivité et avec longueur, intensité et naturel.