



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON ROUGE

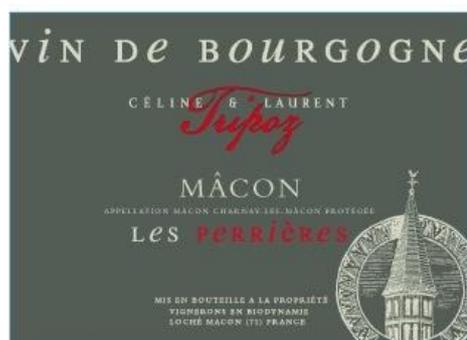
LES PERRIERES

millésime 2023

cépage Gamay

âge des vignes 45 ans

sol argilo-calcaire, dominante calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Cuvaion 6 jours en grappes entières
Macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies en fûts de chêne pendant 10 mois
Pas de sulfitage à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

COMMENTAIRE

Couleur soutenue, cerise noire.

DÉGUSTATION

Le gamay est toujours très réactif à la nature des sols sur lesquels il pousse : ici nous sommes sur un terrain à forte portion de calcaire ce qui lui donne une structure minérale bien présente.

Le nez est ouvert, fruité, complexe. Il offre des notes de cerises noires épicées mais également confites. L'attaque est ronde, fraîche et la finale légèrement structurante.

Pour autant, son fruité est fluide et ses arômes de fruits rouges le rendent facile à boire.

À associer à la cuisine familiale, en le servant pas trop frais (14 °C).

ANALYSE

Alcool : 12,9 % vol
Sucres résiduels : 0,2 g/l
Acidité totale : 4,9 g/l
PH : 3,27
Acidité volatile : 0,70 g/l
SO2 total : 31 mg/l