



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON-SERRIÈRES

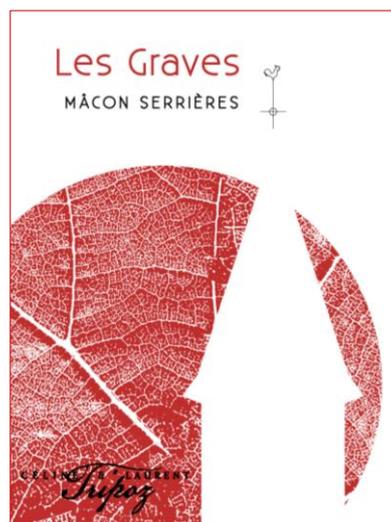
LES GRAVES

millésime 2023

cépage Gamay

âge des vignes 48 ans

sol granitique



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Cuvaision 7 jours en grappes entières
Macération semi-carbonique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Elevage en cuves inox
Sulfitage 15 mg/l à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 11,5 % vol
Sucres résiduels : < à 0.05 g/l
Acidité totale : 4 g/l
Acidité volatile : 0,90 g/l
PH : 3,47
SO2 total : 24 mg/l

COMMENTAIRE

Couleur soutenue.

DÉGUSTATION

Un Gamay sur sol granitique comme son nom l'indique, léger et pourtant foisonnant. Nez frais et profond, attaque fruitée, arômes de fruits rouges un peu sauvages, assez croquants. Finale fraîche et précise. À déguster pas trop frais (14°C), à l'apéritif sur de la charcuterie fine ou des grillades d'été.