



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON VINZELLES LES MORANDES

millésime 2023

cépage Chardonnay

âge des vignes 40 ans

sol argilo-calcaire - calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage sur lies 10 mois en cuve inox
Pas de sulfitage
Collage à la bentonite
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,7 % vol
Sucres résiduels : non détectés
Acidité totale : 4,6 g/l
Ph : 3,40
Acidité volatile : 0,97 g/l
SO2 total : < 10 mg/l

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Les Morandes est un lieu-dit caractérisé par un sol très calcaire. Notre cuvée exprime cette minéralité avec force et se marie bien avec tout ce qui vient de la mer.