



# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

*fiche technique* CRÉMANT DE BOURGOGNE

PALISSANDRE

*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 en fûts de chêne 8 mois  
Élevage sur lattes (bouteille) 24 mois mini  
Pas de sulfitage  
Pas de dosage après dégorgement

## ANALYSE

Alcool : 12,4 % vol.  
Sucres résiduels : 6,7 g/l  
Acidité totale : 4,4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
PH : 3,26  
Acidité volatile : 1,04 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total : 25 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

Crémant très vineux avec des arômes de pomme verte et de poire. Un Crémant pour les repas, de l'apéritif jusqu'au dessert. Les notes de fruits secs et de fruits exotiques se marient avec un train de bulles fines pour des sensations intenses et joyeuses.