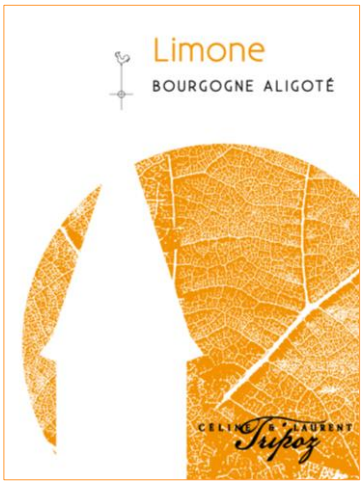
CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ALIGOTÉ

LIMONE

millésime 2025
cépage Aligoté
âge des vignes 30 ans
sol argilo-limoneux, sol profond



VINIFICATION

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

ANALYSE

Alcool : 11,7 % vol
Sucres résiduels : non détecté
Acidité totale : 5 g/l H2 SO4
Ph : 3,32
Acidité volatile : 0,79 g/l H2 SO4
SO2 total : non détecté

COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

DÉGUSTATION

Un Bourgogne Aligoté qui tire son fruité particulier de sa situation méridionale.
Des arômes de citron, de la fraicheur sans agressivité.
À déguster frais (12 °C), dans les deux ans pour profiter de sa fraîcheur, plutôt en apéritif, ou sur des plats de fromages fondus, des fruits de mer.