CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE BLANC

LES CHÊNES



millésime 2022
cépage Chardonnay
âge des vignes 70 ans
sol argilo-calcaire, sol profond

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Vinification et élevage en fûts de chênes 10 mois
Pas de sulfitage à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,9 % vol
Sucres résiduels : 0,2 g/l
Acidité totale : 4,3 g/l
PH : 3.16
Acidité volatile : 0,89 mg/l
SO2 total : 29 mg/l

COMMENTAIRE

Il s'agit de la plus vieille vigne du domaine. Elle appartenait à la maman de Céline et est conduite en bio depuis 1970. Son nom, Les Chênes, est dû à sa vinification en fûts mais surtout à l'ancien nom cadastral de la parcelle.

DÉGUSTATION

Le boisé de cette cuvée est très léger. Il vient juste soutenir les arômes de fleurs blanches et d'agrumes dans leur évolution vers le miel et la vanille caractéristique des bons Chardonnay après quelques années d'élevage.

À garder 3 ou 4 ans et à déguster sans trop de fraicheur (14 °C) en aérant le vin avant de servir (ouvrir la bouteille à l'avance ou carafer).