CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique MÂCON-BUSSIÈRES

MONT SARD

millésime 2025
cépage Chardonnay
âge des vignes 10 ans
sol argilo-calcaire



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Débourbage statique
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Vinification et élevage en fûts de chêne 10 mois
Sulfitage de 2,5 g/hl à la mise en bouteille
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 12,6 % vol
Sucres résiduels : < à 0,10 g/l
Acidité totale : 4,0 g/l
PH : 3,28
Acidité volatile : 0,47 g/l
SO2 total : 16 mg/l

COMMENTAIRE

Cette toute petite parcelle se situe quasiment sur un rocher.

DÉGUSTATION

Le caractère minéral de ce vin va s’exprimer de plus en plus avec le temps. Beaucoup de finesse et d’élégance dès à présent. La bouche présente un beau volume et une belle longueur.