

# CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

## *fiche technique* FLEUR D'ALIGOTE

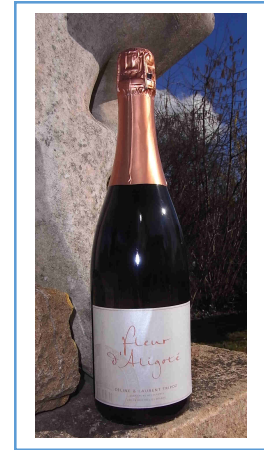
Mousseux blanc

*millésime* issu du millésime 2016

*cépage* Aligoté

*âge des vignes* 20 ans

*sol* argilo-calcaire, sol profond



## VINIFICATION

Vendanges manuelles  
Débourbage statique  
Pas de chaptalisation  
Levures indigènes sauf prise de mousse  
Elevage sur lies (bouteille) 6 mois mini  
Pas de sulfitage  
Pas de dosage après dégorgement

## ANALYSE

Alcool : 12,4 % vol  
Sucres résiduels : 8,5 g/l  
Acidité totale : 5,9 g/l  
Ph 3,06  
Acidité volatile : 0,60 g/l  
SO2 total : non détecté

## COMMENTAIRE

Pas de commentaire spécifique.

## DÉGUSTATION

Originalité de ce mousseux fait selon la méthode traditionnelle comme nos Crémants car fait à 100 % avec le cépage Aligoté ! Les bulles magnifient ses arômes légers et frais autour des agrumes et développent des arômes floraux de fleurs blanches assez intensément.  
Apéritif festif parfait, léger et frais,