



CÉLINE ET LAURENT TRIPOZ

VIGNERONS EN BIODYNAMIE • BOURGOGNE

fiche technique BOURGOGNE ROSÉ

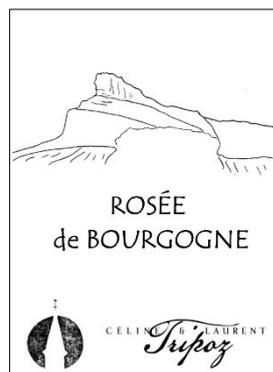
ROSÉE

millésime 2023

cépage Pinot Noir

âge des vignes 4 ans

sol Argilo-calcaire, sol profond



VINIFICATION

Vendanges manuelles
Égrappage 100%
Macération de Pinot Noir
Pas de chaptalisation
Levures indigènes
Élevage en cuve inox 6 mois
Pas de sulfitage à la mise
Filtration sur plaques dégrossissantes

ANALYSE

Alcool : 11,4 % vol
Sucres résiduels : non détecté
Acidité totale : 3,1 g/l
PH : 3,50
SO2 total : non détecté

COMMENTAIRE

Il était une fois... une plantation de pinot noir. Là juste à côté de notre parcelle « La Tour » en pinot noir également. Et cette année-là, en 2023, il a fait très chaud. Les jeunes vignes sont plus sensibles et elles n'ont pas acquis encore la beauté dense et bien dessinée de l'âge mûr. C'est ainsi que nous décidâmes, en ce mois d'août 2023, de récolter ces raisins de pinot et de procéder à une cuvaison ultra-courte : encuvés le matin, pressurés le soir. Contrairement à nos précédents rosés, ce n'est donc plus une saignée, mais un rosé de pressurage direct, vinifié comme un blanc de macération.

DÉGUSTATION

De fait, sa légèreté correspond plus à ce qu'on attend d'un rosé. Pour autant, rien à voir avec les rosés connus ! Il est frais, acidulé et termine sur des notes de cerise mûre, signature du pinot.