

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2018
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Argilo-siliceux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	5 à 20 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	42 HL
<i>Vendanges</i>	Manuelles
<i>Levurage</i>	Non
<i>Chaptalisation</i>	Non
<i>Vinification</i>	Pressurage direct
<i>Fermentation malolactique</i>	Oui
<i>Elevage</i>	en cuve
<i>Filtration</i>	Dégrossissante
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	nov.-19
<i>Alcool en % vol,</i>	14,50
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,56
<i>Ph</i>	3,44
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,65
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,56
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	34

Domaine Philippe Tessier

COUR-CHEVERNY
Appellation Cour-Cheverny Contrôlée

Mis en bouteille au domaine par Philippe Tessier
Vigneron - La Rue Colin - Cheverny - F 41700
PRODUCT OF FRANCE