

## Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	<b>Cheverny</b>
<i>Cuvée</i>	<b>La Charbonnerie</b>
<i>Couleur</i>	<b>Blanc</b>
<i>Millésime</i>	<b>2018</b>
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5500 pieds
<i>Age des vignes</i>	30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	30 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. Assemblage en janvier
<i>Filtration</i>	Dégrossissante
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	nov.-19
<i>Alcool en % vol,</i>	14,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,14
<i>Ph</i>	3,44
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,76
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,52
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	39

