

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cuvée

Millésime

Cour-cheverny La Porte Dorée 2018

Cépage (s)

Type de sol

Densité /ha

Age des vignes

Rendement à l'hectare

Romorantin 100 %

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

5800 ceps

+ de 40 ans

35 hl

Vendanges

Levurage

Chaptalisation

Vinification

Fermentation malolactique

Elevage

Filtration

Date (s) de mise en bouteille

Manuelles

Non

Non

Pressurage direct

Oui

Sous bois

Pauvre en germe

janvier-20

Alcool en % vol,

Sucre résiduel g/l

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

Acidité volatile en H2SO4

Soufre total (SO2) en mg/l

15,00

5,96

3,29

3,89

0,72

50

