

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2019

Cépage (s)

Pinot Noir 80 % Gamay 20 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Elevage

Barriques, demi-muids et cuve tronconique pour 80 % du volume.

Assemblage Janvier 2020

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

avr-20

Alcool en % vol,

13,50

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,65

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,18

Acidité volatile en H2SO4

0,44

Soufre total (SO2) en mg/l

22



Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2019
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	de 20 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	50 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 à la vendange
<i>Filtration</i>	sur terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	février et avril 2020
<i>Alcool en % vol,</i>	13,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,02
<i>Ph</i>	3,24
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,64
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,53
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	26

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2019

Cépage (s)

Pinot noir, Gamay et Côt

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

de 15 à 40 ans

Rendement à l'hectare

45 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

25% sous bois et 75 % en cuve inox, assemblage fin décembre

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

février et avril 2020

Alcool en % vol,

13,5

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,67

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,24

Acidité volatile en H2SO4

0,38

Soufre total (SO2) en mg/l

28

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Rosé
<i>Millésime</i>	2019
<i>Cépage (s)</i>	Pinot noir 50 % Gamay 50 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	moins de 15 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	40 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>	Terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	févr.-20
<i>Alcool en % vol,</i>	14,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,22
<i>Ph</i>	3,38
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,23
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,48
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	22

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Les Sables

Millésime

2018

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Sables sur argiles

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

20 à 40 ans

Rendement à l'hectare

35 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

100 % sous bois

Filtration

pauvre en germe

Date (s) de mise en bouteille

janvier-20

Alcool en % vol,

14,50

Sucre résiduel g/l

6,26

Ph

3,23

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,05

Acidité volatile en H2SO4

0,59

Soufre total (SO2) en mg/l

44

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2018

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

35 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

sous bois

Filtration

Pauvre en germe

Date (s) de mise en bouteille

janvier-20

Alcool en % vol,

15,00

Sucre résiduel g/l

5,96

Ph

3,29

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,89

Acidité volatile en H2SO4

0,72

Soufre total (SO2) en mg/l

50

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Vin de table
<i>Cuvée</i>	Phil'en Bulle
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2018
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 80 % Orbois 20 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	12 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	45 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>	non
<i>Filtration</i>	non
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	oct.-18
<i>Alcool en % vol,</i>	13,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	2,01
<i>Ph</i>	3,24
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,9
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,44
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	23
<i>Surppression en bars</i>	

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

La Charbonnerie

Couleur

Blanc

Millésime

2018

Cépage (s)

Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 pieds

Age des vignes

30 ans

Rendement à l'hectare

30 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

nov.-19

Alcool en % vol,

14,5

Sucre résiduel g/l

1,14

Ph

3,44

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,76

Acidité volatile en H2SO4

0,52

Soufre total (SO2) en mg/l

39

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Domaine

Millésime

2018

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Argilo-siliceux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

5 à 20 ans

Rendement à l'hectare

42 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

nov.-19

Alcool en % vol,

14,50

Sucre résiduel g/l

1,56

Ph

3,44

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,65

Acidité volatile en H2SO4

0,56

Soufre total (SO2) en mg/l

34

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2018

Cépage (s)

Pinot Noir 80 % Gamay 20 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

30 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et cuve en bois pour 80 % du volume. Assemblage en janvier 2018

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

avr-19

Alcool en % vol,

14,50

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,74

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,70

Acidité volatile en H2SO4

0,42

Soufre total (SO2) en mg/l

21

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2017

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

10 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

sous bois

Filtration

terre fine

Date (s) de mise en bouteille

novembre-18

Alcool en % vol,

14,50

Sucre résiduel g/l

1,6

Ph

3,16

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,79

Acidité volatile en H2SO4

0,86

Soufre total (SO2) en mg/l

22

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Domaine

Millésime

2017

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Argilo-siliceux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

5 à 20 ans

Rendement à l'hectare

9 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

sous bois

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

juil.-18

Alcool en % vol,

13,00

Sucre résiduel g/l

1,5

Ph

3,08

Acidité totale en H2SO4 g/l

5,12

Acidité volatile en H2SO4

0,46

Soufre total (SO2) en mg/l

22

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Rosé
<i>Millésime</i>	2018
<i>Cépage (s)</i>	Pinot noir 75 % Gamay 25 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	moins de 15 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	25 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>	Terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	févr.-19
<i>Alcool en % vol,</i>	14,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,3
<i>Ph</i>	3,38
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,67
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,34
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	35

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2018

Cépage (s)

Pinot noir, Gamay et Côt

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

de 15 à 40 ans

Rendement à l'hectare

28 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

50 % sous bois et 50 % en cuve inox, assemblage fin décembre

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

février et avril 2019

Alcool en % vol,

14,5

Sucre résiduel g/l

0,1

Ph

3,60

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,34

Acidité volatile en H2SO4

0,37

Soufre total (SO2) en mg/l

22

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2018
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	de 20 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	33 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 à la vendange
<i>Filtration</i>	sur terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	février et avril 2019
<i>Alcool en % vol,</i>	14
<i>Sucre résiduel g/l</i>	3,1
<i>Ph</i>	3,34
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,38
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,53
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	21

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2017
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	de 20 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	11 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 à la vendange
<i>Filtration</i>	sur terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	mars 2018
<i>Alcool en % vol,</i>	13,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,3
<i>Ph</i>	
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,95
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,37
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	37

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2017

Cépage (s)

Pinot noir, Gamay et Côt

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

de 15 à 40 ans

Rendement à l'hectare

14 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

Sous bois, assemblage fin décembre

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

mars et mai 2018

Alcool en % vol,

12

Sucre résiduel g/l

0,1

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,05

Acidité volatile en H2SO4

0,35

Soufre total (SO2) en mg/l

22

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2016

Cépage (s)

Pinot Noir 75 % Gamay 25 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

12 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et cuve en bois pour 65 % du volume. Assemblage en janvier 2016

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

Mai 2017

Alcool en % vol,

13,00

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,74

Acidité totale en H2SO4 g/l

2,90

Acidité volatile en H2SO4

Soufre total (SO2) en mg/l

13

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2016
<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>	12 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>	sept.-17
<i>Alcool en % vol,</i>	14,00
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,2
<i>Ph</i>	3,15
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,55
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,42
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	25

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2016
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	de 20 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	11 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 à la vendange
<i>Filtration</i>	sur terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	mars 2017
<i>Alcool en % vol,</i>	13
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,5
<i>Ph</i>	3,17
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,68
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,46
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	27

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2016

Cépage (s)

Pinot noir, Gamay et Côt

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

de 15 à 40 ans

Rendement à l'hectare

12 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

Sous bois, assemblage fin décembre

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

mars et mai 2017

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,5

Acidité totale en H2SO4 g/l

2,75

Acidité volatile en H2SO4

0,29

Soufre total (SO2) en mg/l

10

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2015

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

35 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

85 % sous bois

Filtration

Pauvre en germe

Date (s) de mise en bouteille

décembre-16

Alcool en % vol,

14,50

Sucre résiduel g/l

2,1

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,68

Acidité volatile en H2SO4

0,76

Soufre total (SO2) en mg/l

41

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Les Sables

Millésime

2015

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Sables sur argiles

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

20 à 40 ans

Rendement à l'hectare

38 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

100 % sous bois

Filtration

pauvre en germe

Date (s) de mise en bouteille

décembre-16

Alcool en % vol,

14,00

Sucre résiduel g/l

4

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,79

Acidité volatile en H2SO4

0,69

Soufre total (SO2) en mg/l

48

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2015
<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>	40 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>	sept.-16
<i>Alcool en % vol,</i>	13,50
<i>Sucre résiduel g/l</i>	4
<i>Ph</i>	3,18
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,15
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,39
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	17

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Vin de table

Cuvée

Phil'en Bulle

Couleur

Blanc

Millésime

2015

Cépage (s)

Romorantin 80 % Orbois 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

10 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

non

Filtration

non

Date (s) de mise en bouteille

oct.-15

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

7,1

Ph

3,09

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,5

Acidité volatile en H2SO4

0,58

Soufre total (SO2) en mg/l

5

Surppression en bars

3,6

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

La Charbonnerie

Couleur

Blanc

Millésime

2015

Cépage (s)

Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 pieds

Age des vignes

30 ans

Rendement à l'hectare

34 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

juin-16

Alcool en % vol,

13,5

Sucre résiduel g/l

0,8

Ph

3,23

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,51

Acidité volatile en H2SO4

0,45

Soufre total (SO2) en mg/l

17

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rosé

Millésime

2015

Cépage (s)

Pinot noir 60 % Gamay 40 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

moins de 10 ans

Rendement à l'hectare

45 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve.

Filtration

Terre fine

Date (s) de mise en bouteille

début mars 2016

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

1,4

Ph

3,32

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,67

Acidité volatile en H2SO4

0,59

Soufre total (SO2) en mg/l

30

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2015

Cépage (s)

Pinot Noir 75 % Gamay 25 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et cuve en bois pour 65 % du volume. Assemblage en janvier 2016

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

Mars et Mai 2016

Alcool en % vol,

13,00

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,7

Acidité totale en H2SO4 g/l

2,96

Acidité volatile en H2SO4

0,42

Soufre total (SO2) en mg/l

12

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2015

Cépage (s)

Gamay 37 % Pinot noir 53 % Côt 10 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

de 15 à 40 ans

Rendement à l'hectare

45 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve majoritairement + quelques fûts. Assemblage début janvier

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

mars et mai 2016

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,55

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,09

Acidité volatile en H2SO4

0,37

Soufre total (SO2) en mg/l

12

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2015
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	20 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	37 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>	sur terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	mars et mai 2016
<i>Alcool en % vol,</i>	13,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	2
<i>Ph</i>	3,22
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,73
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,47
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	25

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2014
<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>	40 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>	déc.-15
<i>Alcool en % vol,</i>	13,50
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,9
<i>Ph</i>	
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,26
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,53
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	31

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Les Sables
<i>Millésime</i>	2014
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Sables sur argiles
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	20 à 40 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	35 HL
<i>Vendanges</i>	Manuelles
<i>Levurage</i>	Non
<i>Chaptalisation</i>	Non
<i>Vinification</i>	Pressurage directe
<i>Fermentation malolactique</i>	Oui
<i>Elevage</i>	100 % sous bois
<i>Filtration</i>	Dégrossissante
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	décembre-15
<i>Alcool en % vol,</i>	13,50
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,1
<i>Ph</i>	
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,4
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,6
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	49

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2014

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

30 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

85 % sous bois

Filtration

Moyenne sur membrane

Date (s) de mise en bouteille

décembre-15

Alcool en % vol,

13,50

Sucre résiduel g/l

2,3

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,64

Acidité volatile en H2SO4

0,82

Soufre total (SO2) en mg/l

35

Domaine Philippe Tessier

Appellation

**Vin de table
Phil'en Bulle**

Cuvée

Blanc

Couleur

2014

Millésime

Cépage (s)

Romorantin 90 % Orbois 10 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

10 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

non

Filtration

non

Date (s) de mise en bouteille

Oct, 2014

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

2,3

Ph

3,18

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,27

Acidité volatile en H2SO4

0,43

Soufre total (SO2) en mg/l

5

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

La Charbonnerie

Couleur

Blanc

Millésime

2014

Cépage (s)

Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 pieds

Age des vignes

30 ans

Rendement à l'hectare

32 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

mai-15

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

1,6

Ph

3,22

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,04

Acidité volatile en H2SO4

0,62

Soufre total (SO2) en mg/l

5

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2013
<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>	28 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>	janv.-15
<i>Alcool en % vol,</i>	11,87
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,8
<i>Ph</i>	3,1
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	5,14
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,61
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	31

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2014

Cépage (s)

Pinot Noir 70 % Gamay 30 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

27 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 75 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et cuve en bois pour 100 % du volume. Assemblage en décembre 2014

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

Mars et Mai 2015

Alcool en % vol,

12,50

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,48

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,39

Acidité volatile en H2SO4

0,5

Soufre total (SO2) en mg/l

<6

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2014

Cépage (s)

Gamay 67 % Pinot noir 25 % Côt 8 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

environ 15 ans

Rendement à l'hectare

35 hl/ha

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Fermentation et macération pendant 15 jours en raisins entiers sur gamay et sur 75 % des pinots noir, Egrappage des côts et du reste des pinots

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve majoritairement + quelques fûts. Assemblage fin décembre

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

mars et mai 2015

Alcool en % vol,

12

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,41

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,67

Acidité volatile en H2SO4

0,43

Soufre total (SO2) en mg/l

<6

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Blanc

Millésime

2014

Cépage (s)

Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois

Type de sol

Sables sur argile pauvre

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

+ de 20 ans

Rendement à l'hectare

36 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

sur terre fine

Date (s) de mise en bouteille

mars et mai 2015

Alcool en % vol,

12,5

Sucre résiduel g/l

2

Ph

3,25

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,1

Acidité volatile en H2SO4

0,65

Soufre total (SO2) en mg/l

33

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2011

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

35 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

85 % sous bois

Filtration

Moyenne sur membrane

Date (s) de mise en bouteille

janvier-13

Alcool en % vol,

13,60

Sucre résiduel g/l

3,1

Ph

3,15

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,66

Acidité volatile en H2SO4

0,7

Soufre total (SO2) en mg/l

27

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Les Sables
<i>Millésime</i>	2012
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Sables sur argiles
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	20 à 40 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	22 hl
<i>Vendanges</i>	Manuelles
<i>Levurage</i>	Non
<i>Chaptalisation</i>	Non
<i>Vinification</i>	Pressurage directe
<i>Fermentation malolactique</i>	Oui
<i>Elevage</i>	100 % sous bois
<i>Filtration</i>	Dégrossissante
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	janvier-14
<i>Alcool en % vol,</i>	12,22
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,1
<i>Ph</i>	3,03
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	5,1
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,61
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	21

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2012
<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>	25 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>	janv.-14
<i>Alcool en % vol,</i>	12,21
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,9
<i>Ph</i>	3,11
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	5,05
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,59
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	34

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2013

Cépage (s)

Pinot Noir 70 % Gamay 30 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

32 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Oui (+0,5 % Vol)

Vinification

Vendanges entières à 70 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et tronconique pour 100 % du volume. Assemblage en décembre 2013

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

Mars et Mai 2014

Alcool en % vol,

11,33

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,5

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,20

Acidité volatile en H2SO4

0,43

Soufre total (SO2) en mg/l

15

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2013
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	+ de 20 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	35 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>	sur terre fine
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	mars et mai 2014
<i>Alcool en % vol,</i>	11,45
<i>Sucre résiduel g/l</i>	2,8
<i>Ph</i>	3,12
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,45
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,34
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	10

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2013

Cépage (s)

Gamay 60 % Pinot noir 30 % Côt 10 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

environ 15 ans

Rendement à l'hectare

35 hl/ha

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Oui (+ 0,5 % vol, en moyenne)

Vinification

Fermentation et macération pendant 15 jours en raisins entiers sur gamay et sur 60 % des pinots noir, Egrappage des côts et du reste des pinots

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve majoritairement + quelques fûts. Assemblage fin décembre

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

fin février et avril 2014

Alcool en % vol,

11,3

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,46

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,3

Acidité volatile en H2SO4

0,38

Soufre total (SO2) en mg/l

6

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Rosé
<i>Millésime</i>	2013
<i>Cépage (s)</i>	Pinot noir 70 % Gamay 30 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	moins de 10 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	32 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>	fin février 2014
<i>Alcool en % vol,</i>	11,44
<i>Sucre résiduel g/l</i>	2,6
<i>Ph</i>	3,39
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,5
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,34
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	5

Domaine Philippe Tessier

Appellation

**Vin de table
Phil'en Bulle**

Cuvée

Blanc

Couleur

2012

Millésime

Cépage (s)

Romorantin 95 % Orbois 5 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

15 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

non

Filtration

non

Date (s) de mise en bouteille

Oct, 2012

Alcool en % vol,

11,68

Sucre résiduel g/l

6,1

Ph

3,06

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,81

Acidité volatile en H2SO4

0,47

Soufre total (SO2) en mg/l

5

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Crémant de Loire

Cuvée

Couleur

Blanc

Millésime

2010

Cépage (s)

Chardonnay 50 % et Orbois 50 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

35 ans

Rendement à l'hectare

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

Alcool en % vol,

12,74

Sucre résiduel g/l

0,7

Ph

3,19

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,01

Acidité volatile en H2SO4

0,45

Soufre total (SO2) en mg/l

53

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

La Charbonnerie

Couleur

Blanc

Millésime

2011

Cépage (s)

Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 pieds

Age des vignes

30 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

juil.-12

Alcool en % vol,

13,21

Sucre résiduel g/l

1,2

Ph

3,14

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,86

Acidité volatile en H2SO4

0,52

Soufre total (SO2) en mg/l

26

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Roger Tessier

Millésime

2009

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 60 ans

Rendement à l'hectare

28 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barriques

Filtration

sur membrane pauvre en germes

Date (s) de mise en bouteille

avril-11

Alcool en % vol,

13,50%

Sucre résiduel g/l

52

Ph

3,18

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,75

Acidité volatile en H2SO4

0,73

Soufre total (SO2) en mg/l

55

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2011
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Argilo-siliceux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	15 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	40 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>	janv.-13
<i>Alcool en % vol,</i>	13,00
<i>Sucre résiduel g/l</i>	2,2
<i>Ph</i>	3,15
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,85
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,6
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	24

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Les Sables
<i>Millésime</i>	2011
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Sables sur argiles
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	20 à 40 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	36 hl
<i>Vendanges</i>	Manuelles
<i>Levurage</i>	Non
<i>Chaptalisation</i>	Non
<i>Vinification</i>	Pressurage directe
<i>Fermentation malolactique</i>	Oui
<i>Elevage</i>	70 % sous bois
<i>Filtration</i>	Dégrossissante
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	janvier-13
<i>Alcool en % vol,</i>	13,30
<i>Sucre résiduel g/l</i>	2
<i>Ph</i>	3,16
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,63
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,74
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	25

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2010

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux sur sous-sol calcaire

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

35 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

85 % sous bois

Filtration

Moyenne sur membrane

Date (s) de mise en bouteille

janvier-13

Alcool en % vol,

13,60

Sucre résiduel g/l

3,1

Ph

3,15

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,66

Acidité volatile en H2SO4

0,7

Soufre total (SO2) en mg/l

27

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Blanc

Millésime

2012

Cépage (s)

Sauvignon majoritaire, Chardonnay et Orbois

Type de sol

Sables sur argile pauvre

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

+ de 20 ans

Rendement à l'hectare

12 HL

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en octobre

Filtration

Pauvre en germes

Date (s) de mise en bouteille

juillet 2013

Alcool en % vol,

13

Sucre résiduel g/l

3,3

Ph

3,15

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,31

Acidité volatile en H2SO4

0,55

Soufre total (SO2) en mg/l

5

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2012

Cépage (s)

Gamay 55 % Pinot noir 28 % Côt 17 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

environ 15 ans

Rendement à l'hectare

12 hl/ha

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Fermentation et macération pendant 15 jours en raisins entiers sur gamay et sur 60 % des pinots noir, Egrappage des côts et du reste des pinots

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage fin décembre

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

avril et mai 2013

Alcool en % vol,

11,5

Sucre résiduel g/l

0

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,47

Acidité volatile en H2SO4

0,36

Soufre total (SO2) en mg/l

4

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2012

Cépage (s)

Pinot Noir 70 % Gamay 30 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

12 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 70 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et tronconique pour 100 % du volume. Assemblage en décembre 2011

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

avril 2013 et mai 2013

Alcool en % vol,

12,00

Sucre résiduel g/l

<0,17

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,00

Acidité volatile en H2SO4

0,33

Soufre total (SO2) en mg/l

4

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2010
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	15 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	40 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>	déc.-11
<i>Alcool en % vol,</i>	12,50
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,4
<i>Ph</i>	3,19
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,52
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,51
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	26

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2011
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon 80 % Chardonnay 15 % et Orbois 5 %
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	moins de 15 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	45hl
<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>	1ère mise 21/03/2012, 2ème mise le 03/05/12
<i>Alcool en % vol,</i>	13,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,8
<i>Ph</i>	3,3
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,68
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,62
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	33

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2012

Cépage (s)

Pinot Noir 75 % Gamay 25 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

41 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 70 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique fûts et tronconique pour 100 % du volume. Assemblage en décembre 2011

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

avril 2013 et mai 2013

Alcool en % vol,

12,00

Sucre résiduel g/l

<0,17

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,00

Acidité volatile en H2SO4

0,33

Soufre total (SO2) en mg/l

4

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2011

Cépage (s)

Gamay 46 % Pinot noir 45 % Côt9 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

environ 15 ans

Rendement à l'hectare

45 hl/ha

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Fermentation et macération pendant 15 jours en raisins entiers sur gamay et sur 60 % des pinots noir, Egrappage des côts et du reste des pinots

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage fin décembre

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

1ère : fin février

Alcool en % vol,

12

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,58

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,14

Acidité volatile en H2SO4

0,5

Soufre total (SO2) en mg/l

6

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2010

Cépage (s)

Pinot Noir 70 % Gamay 30 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

44 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique et tronconique pour 70 % du volume. Assemblage en février

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

Juin 2011

Alcool en % vol,

12,00

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,53

Acidité totale en H2SO4 g/l

2,8

Acidité volatile en H2SO4

0,36

Soufre total (SO2) en mg/l

25

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

La Charbonnerie

Couleur

Blanc

Millésime

2010

Cépage (s)

Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 pieds

Age des vignes

30 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

juil.-11

Alcool en % vol,

12,86

Sucre résiduel g/l

0,7

Ph

3,2

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,71

Acidité volatile en H2SO4

0,48

Soufre total (SO2) en mg/l

19

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

La Charbonnerie

Couleur

Blanc

Millésime

2009

Cépage (s)

Sauvignon 80 % et Chardonnay 20 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 pieds

Age des vignes

30 ans

Rendement à l'hectare

40 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage direct

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en février

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

mai-10

Alcool en % vol,

13,5

Sucre résiduel g/l

2,8

Ph

3,16

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,37

Acidité volatile en H2SO4

0,46

Soufre total (SO2) en mg/l

21

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2010
<i>Cépage (s)</i>	Sauvignon 80 % Chardonnay 15 % et Orbois 5 %
<i>Type de sol</i>	Sables sur argile pauvre
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	moins de 15 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	47 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>	1ère : fin février, 2ème fin avril début mai 2010
<i>Alcool en % vol,</i>	12,5
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,1
<i>Ph</i>	3,2
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,05
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,47
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	17

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Couleur</i>	Rosé
<i>Millésime</i>	2010
<i>Cépage (s)</i>	Pinot noir 70 % Gamay 30 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5500 ceps
<i>Age des vignes</i>	moins de 10 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	50 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>	fin février 2010
<i>Alcool en % vol,</i>	12
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1,1
<i>Ph</i>	3,31
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,79
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,37
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	17

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Domaine

Couleur

Rouge

Millésime

2010

Cépage (s)

Gamay 53 % Pinot noir 39 % Côt 8 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

environ 15 ans

Rendement à l'hectare

50 hl/ha

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Fermentation et macération pendant 15 jours en raisins entiers

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve. Assemblage en janvier

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

1ère : fin février, 2ème fin avril début mai

Alcool en % vol,

12

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,55

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,14

Acidité volatile en H2SO4

0,39

Soufre total (SO2) en mg/l

9

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2009

Cépage (s)

Pinot Noir 75 % Gamay 25 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

42 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en barrique et tronconique pour 70 % du volume. Assemblage en février

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

Mai 2010 et Août 2010

Alcool en % vol,

13,00

Sucre résiduel g/l

0

Ph

3,51

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,24

Acidité volatile en H2SO4

0,46

Soufre total (SO2) en mg/l

18

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2009
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	15 à 30 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	48 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>	août-10
<i>Alcool en % vol,</i>	13,60
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,4
<i>Ph</i>	3,21
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,31
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,37
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	28

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Domaine
<i>Millésime</i>	2008
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	15 à 30 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>	sept.-09
<i>Alcool en % vol,</i>	13,00
<i>Sucre résiduel g/l</i>	1
<i>Ph</i>	3,01
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	5,14
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,48
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	24

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Les Sables

Millésime

2010

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

20 à 40 ans

Rendement à l'hectare

45 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

70 % sous bois

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

décembre-11

Alcool en % vol,

13,30

Sucre résiduel g/l

1,6

Ph

3,14

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,88

Acidité volatile en H2SO4

0,73

Soufre total (SO2) en mg/l

39

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

Les Sables

Millésime

2009

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

20 à 40 ans

Rendement à l'hectare

45 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

70 % sous bois

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

janvier-11

Alcool en % vol,

13,67

Sucre résiduel g/l

0,9

Ph

3,17

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,33

Acidité volatile en H2SO4

0,41

Soufre total (SO2) en mg/l

61

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Cour-cheverny
<i>Cuvée</i>	Les Sables
<i>Millésime</i>	2008
<i>Cépage (s)</i>	Romorantin 100 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	20 à 40 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	40 hl
<i>Vendanges</i>	Manuelles
<i>Levurage</i>	Non
<i>Chaptalisation</i>	Non
<i>Vinification</i>	Pressurage directe
<i>Fermentation malolactique</i>	Oui
<i>Elevage</i>	70 % sous bois
<i>Filtration</i>	Dégrossissante
<i>Date (s) de mise en bouteille</i>	février-10
<i>Alcool en % vol,</i>	13,00
<i>Sucre résiduel g/l</i>	0,4
<i>Ph</i>	3,05
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	3,59
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,38
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	33

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cour-cheverny

Cuvée

La Porte Dorée

Millésime

2009

Cépage (s)

Romorantin 100 %

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5800 ceps

Age des vignes

+ de 40 ans

Rendement à l'hectare

44 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Pressurage directe

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

85 % sous bois

Filtration

Fine sur cartouche

Date (s) de mise en bouteille

février-11

Alcool en % vol,

13,80

Sucre résiduel g/l

1,5

Ph

3,13

Acidité totale en H2SO4 g/l

4,77

Acidité volatile en H2SO4

0,54

Soufre total (SO2) en mg/l

46

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Vin de Pays du Val de Loire

Cuvée

Cabernet

Couleur

Rouge

Millésime

2009

Cépage (s)

Cabernet Franc

Type de sol

Silico-argileux

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

40 ans

Rendement à l'hectare

37 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Egrappage - cuvaison 18 jours

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

en cuve

Filtration

Dégrossissante

Date (s) de mise en bouteille

août-10

Alcool en % vol,

12

Sucre résiduel g/l

0,8

Ph

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,59

Acidité volatile en H2SO4

0,68

Soufre total (SO2) en mg/l

37

Domaine Philippe Tessier

<i>Appellation</i>	Crémant de Loire
<i>Cuvée</i>	
<i>Couleur</i>	Blanc
<i>Millésime</i>	2008
<i>Cépage (s)</i>	Chardonnay 50 % et Orbois 50 %
<i>Type de sol</i>	Silico-argileux
<i>Densité /ha</i>	5800 ceps
<i>Age des vignes</i>	35 ans
<i>Rendement à l'hectare</i>	50 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>	
<i>Alcool en % vol,</i>	12
<i>Sucre résiduel g/l</i>	5,6
<i>Ph</i>	3,19
<i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i>	4,4
<i>Acidité volatile en H2SO4</i>	0,38
<i>Soufre total (SO2) en mg/l</i>	48

VIN

CREMANT BLANC

PETILLANT BLANC

PETILLANT ROSE

**COUR-CHEVERNY DOMAINE
2009**

**COUR-CHEVERNY LA PORTE
DOREE 2009**

**CHEVERNY BLANC DOMAINE
2010**

**CHEVERNY BLANC LA
CHARBONNERIE 2010**

CHEVERNY ROSE 2010

**CHEVERNY ROUGE LE POINT
DU JOUR 2010**

