

# Domaine Philippe Tessier

*Appellation*

*Cuvée*

*Millésime*

**Cour-cheverny**

**Domaine**

**2019**

Domaine Philippe Tessier

*Cépage (s)*

*Type de sol*

*Densité /ha*

*Age des vignes*

*Rendement à l'hectare*

Romorantin 100 %

Argilo-siliceux

5800 ceps

5 à 20 ans

50 HL

**COUR-CHEVERNY**  
Appellation Cour-Cheverny Contrôlée

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

*Vendanges*

*Levurage*

*Chaptalisation*

*Vinification*

*Fermentation malolactique*

*Elevage*

*Filtration*

*Date (s) de mise en bouteille*

Manuelles

Non

Non

Pressurage direct

Oui

en cuve

Dégrossissante

déc.-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*

14,37

0,86

3,25

4,06

0,48

27