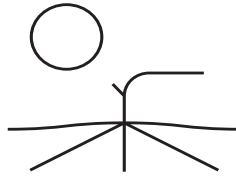


Cour-Cheverny
Porte Dorée
2019



Cépage (s)	Romorantin 100 %
Type de sol	Silico-argileux sur sous-sol calcaire
Densité /ha	5800 ceps
Age des vignes	> à 45 ans
Rendement à l'hectare	40 hl

Vendanges	Manuelles
Levurage	Non
Chaptalisation	Non
Vinification	Pressurage direct
Fermentation malolactique	Oui
Elevage	100% sous bois
Filtration	Dégrossissante
Date (s) de mise en bouteille	novembre-20

Alcool en % vol,	14,38
Sucre résiduel g/l	0,63
Ph	3,12
Acidité totale en H2SO4 g/l	4,15
Acidité volatile en H2SO4	0,57
Soufre total (SO2) en mg/l	14