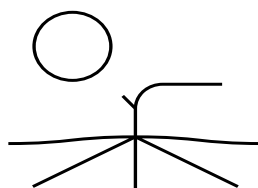


Cour-Cheverny
Porte Dorée
2020



Cépage (s)	Romorantin
Type de sol	Silico-argileux sur calcaire
Densité /ha	5800 ceps
Age des vignes	> à 60 ans
Rendement à l'hectare	50 hl

Vendanges	Manuelles
Levurage	Non
Chaptalisation	Non
Vinification	Pressurage direct
Fermentation malolactique	Oui
Elevage	100%fûts
Filtration	Non
Date (s) de mise en bouteille	décembre-21

Alcool en % vol,	14,50
Sucre résiduel g/l	1,46
Ph	3,18
Acidité totale en H2SO4 g/l	4,42
Acidité volatile en H2SO4	0,39
Soufre total (SO2) en mg/l	17