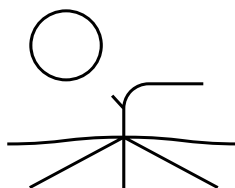


Cheverny blanc
Charbonnerie
2022



Cépage (s)	70% Sauvignon blanc 30% Chardonnay
Type de sol	Sables sur argile
Densité /ha	5500 ceps
Age des vignes	45 ans
Rendement à l'hectare	40 HL

Vendanges	Manuelles
Levurage	Non
Chaptalisation	Non
Vinification	Pressurage direct
Fermentation malolactique	Oui
Elevage	Cuve inox et jarre en grès
Filtration	Non
Date (s) de mise en bouteille	juin-22

Alcool en % vol	13,99
Sucre résiduel g/l	1,01
PH	3,28
Acidité totale en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/l	2,70
Acidité volatile en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/l	0,3
Soufre total (SO <sub>2</sub> ) en mg/l	44