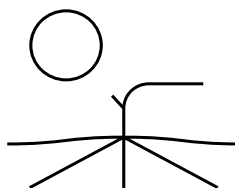


Cour-Cheverny
Porte Dorée
2023



Cépage (s)	Romorantin 100 %
Type de sol	Silico-argileux sur calcaire
Densité /ha	5800 ceps
Age des vignes	65 ans
Rendement à l'hectare	40 hl

Vendanges	Manuelles
Levurage	Non
Chaptalisation	Non
Vinification	Pressurage direct
Fermentation malolactique	Oui
Elevage	Bois
Filtration	Non
Date (s) de mise en bouteille	mai-25

Alcool en % vol	12,73
Sucre résiduel g/l	1,29
PH	3,30
Acidité totale en H2SO4 g/l	4,30
Acidité volatile en H2SO4 g/l	0,66
Soufre total (SO2) en mg/l	34