

Domaine Philippe Tessier

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| <i>Appellation</i> | Cour-cheverny |
| <i>Cuvée</i> | Les Sables |
| <i>Millésime</i> | 2014 |
| <i>Cépage (s)</i> | Romorantin 100 % |
| <i>Type de sol</i> | Sables sur argiles |
| <i>Densité /ha</i> | 5800 ceps |
| <i>Age des vignes</i> | 20 à 40 ans |
| <i>Rendement à l'hectare</i> | 35 hl |
| <i>Vendanges</i> | Manuelles |
| <i>Levurage</i> | Non |
| <i>Chaptalisation</i> | Non |
| <i>Vinification</i> | Pressurage directe |
| <i>Fermentation malolactique</i> | Oui |
| <i>Elevage</i> | 100 % sous bois |
| <i>Filtration</i> | Dégrossissante |
| <i>Date (s) de mise en bouteille</i> | décembre -15 |
| <i>Alcool en % vol,</i> | 13,50 |
| <i>Sucre résiduel g/l</i> | 1,1 |
| <i>Ph</i> | |
| <i>Acidité totale en H2SO4 g/l</i> | 4,4 |
| <i>Acidité volatile en H2SO4</i> | 0,6 |
| <i>Soufre total (SO2) en mg/l</i> | 49 |

