

Domaine Philippe Tessier

Appellation

Cheverny

Cuvée

Le Point du Jour

Couleur

Rouge

Millésime

2018

Cépage (s)

Pinot Noir 80 % Gamay 20 %

Type de sol

Silico-argileux-calcaire

Densité /ha

5500 ceps

Age des vignes

Environ 20 ans

Rendement à l'hectare

30 hl

Vendanges

Manuelles

Levurage

Non

Chaptalisation

Non

Vinification

Vendanges entières à 80 %

Fermentation malolactique

Oui

Elevage

En barrique fûts et tronconique pour 65 % du volume. Assemblage en janvier 2018

Filtration

Non

Date (s) de mise en bouteille

Avril 2019

Alcool en % vol,

14,50

Sucre résiduel g/l

0,2

Ph

3,74

Acidité totale en H2SO4 g/l

3,70

Acidité volatile en H2SO4

0,42

Soufre total (SO2) en mg/l

21

