

AOC CHEVERNY, COUR-CHEVERNY, VINS DU VAL DE LOIRE

Cuvée : Cour Cheverny 2023

Appellation: Cour Cheverny

Couleur: Blanc

Type: Sec

Alcool: 12%vol

Cépage : Romorantin 100%

Type de sols : Argilo Sableux sur calcaire

Mode de culture : Biologique / Biodynamique

contrôlé par ECOCERT licence N°107550/12P

Vinification : Naturelle, en cuve à basse températures contrôlées,

levures indigènes

Elevage: en cuve sur lies fines

SO2 total: 20 mg/L

Rendement: 20 HI/ha



