

# LUC PERCHER, L'ÉPICOURCHOIS

## COUR-CHEVERNY

Loire , France



**Disponibilité** Importation privée

**Millésime** 2015

**Appellation** AOC Cour- Cheverny

**Sols** Sablo-argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 90 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Nord Sud

**Cépages** 100% Romorantin

**Viticulture** Biologique Certifié

**Palissage** Guyot

**Pi/Hect** 3570 pi/ha

**HI/Hect** 22hl/ha

**Vendanges** Manuelle

**Vinification** Naturelle, en cuve à basse température contrôlée

**Levures** Indigènes

**Élevage** En cuve sur lies fines

**Alcool** 15%/vol

**Sulfites** 17mg/l

**Sucre** 2 g/l

**Acidité** 3.47 g/l

**Couleur** Jaune Clair

**Dégustation** Aromes de fruits à chair jaune, texture et richesse en bouche.

**Température De** 12°C

**Service**

**Humain** Luc Percher