

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