



## FICHE TECHNIQUE

---

### **Domaine Daniel REVERDY & Fils**

Chaudenay – 18300 VERDIGNY

Tel.: 02.48.79.33.29

Email : [daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr](mailto:daniel-et-fils.reverdy@wanadoo.fr)

[www.daniel-reverdy-sancerre.com](http://www.daniel-reverdy-sancerre.com)

Contact : Cyrille Reverdy

Superficie du domaine : 9.30 ha

Nombre de bouteilles/an : 80000

---

## SANCERRE ROUGE 2022

### Cuvée : Domaine

**Cépage** : Pinot Noir

**Age des vignes** : 55 ans

**Densité de plantation** : 6500 / ha

**Terroir** : Caillottes et Terres blanches

**Rendement** : 60 hl/ha

### **Vinification, élevage :**

- Vendange mécanique
- Pré-fermentation pelliculaire à froid
- Fermentation alcoolique avec macération de 3 semaines
- Elevage en cuves inox sur une durée d'1 an

**Sucres résiduels** : 0 g/l

**Acidité** : 3.2 g/L de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Degré alcoolique** : 12.7% vol

**Bouteilles produites pour cette cuvée** : 3000

