

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



INPHINI - BLANC AOC TOURAINE CHENONCEAUX

2017



Médaille d'Or - Concours de Mâcon 2019
Cité au Guide Hachette des Vins
91/100 au Wine Enthusiast

Vin suave et gourmand



Dégustation

Cépage : Sauvignon Blanc

Oeil : Belle robe jaune paille

Nez : Aromes de coing, de fruits tropicaux : fruit de la passion, mangue, litchi et des notes d'agrumes : pampleousse, citron vert.

Bouche : Bouche ronde et longue finale sur des notes florales et confits d'agrumes. Belle fraîcheur.

Accords mets/vins : Poissons cuisinés (papillottes, en sauce), St Jacques, cuisine du monde, fromage de chèvre.

Température de Service : 10 °C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans

INPHINI



8, route de l'Ormeau - 41400 Saint Julien de Chédon - Tel : 02 54 32 73 74

www.domaineduvieilorme.fr

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



Nos vignes sont cultivées en lutte raisonnée, avec un enherbement naturel entre les rangs pour favoriser la limitation des rendements, l'enracinement des vignes, et protéger notre écosystème. Cette pratique permet notamment de respecter l'environnement mais aussi d'extraire de meilleures saveurs pour nos raisins. Nous pratiquons également des pré-vendanges pour avoir moins de raisins et une meilleure homogénéité en qualité.

INPHINI Blanc 2017

Cépage : Sauvignon Blanc

Age moyen : 20 ans

Densité : 5500 pieds / ha

Sélection Parcelaire : Le Clos du Chevreau, Bellevue.

Terroir : Sol argilo calcaire sur les Coteaux face au Cher

Climat : Tempéré de type océanique

Particularité climatique du millésime : Chaud et Sec

Vinification

Composition : 100 % Sauvignon Blanc

Rendement : 56,7 hl / ha

Vendanges : Récolté à la machine de nuit pour éviter l'oxydation

Date de Vendange : 9 septembre 2017

Vinification : Débourbage à froid, stabulation pendant 7 jours à 7°C puis fermentation à 18 °C

Elevage : 1 an avec batonnage sur lies fines

Durée d'élevage : 12 mois

Production : 7800 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

N° de lot : TCHX B 17

Appellation : AOC Touraine Chenonceaux

Millésime : 2017

Degré : 13.3 % alc./vol. **AT :** 4.38

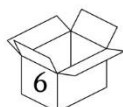
Glucose/Fructose: 5.0

Dioxyde de Soufre Total (mg/l): 73

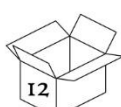
Date de Mise Bouteille : 19/07/2018

Rapport d'analyse : Vinilabo - 190200089

Gencod : 855677005014



0.564 kg
H 11 L 39.5 l 39.5



0.884 kg
H 20 L 50 l 33



Chenonceaux 75 cl
1.36 kg
30 x 9



8.72 kg
CBM 0.017



17.2 kg
CBM 0.033



Bouchon Liège Naturel