

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



CUVÉE DES HUGUES

AOC TOURAINE

2016



Charnu, Velouté.
Vinifié sans sulfites



Dégustation

Cépage : Côt (Malbec)

Oeil : Robe grenat foncé

Nez : Belle intensité de fruits noirs : cerise griotte.

Bouche : Belle longueur en bouche avec des notes d'épices.
Charnu et puissant.

Accords mets/vins : Viandes rouges en sauce. Sur plats épicés,
tajines, cousous.

Température de Service : 14 à 16 °C

Potentiel de garde : 10 à 15 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.



1804, Cuvée des Hugues 2016

Cépage : 100 % Côt (Malbec)

Age moyen : 25 ans

Densité : 5500 pieds / ha

Sélection Parcelaire : Le Clos du Chevreau, Le Coteau, L'Ormeau.

Terroir : Sol argile à silex, type Pérruches, argilo-calcaire sur les Coteaux face au Cher

Climat : Tempéré de type océanique

Particularité climatique du millésime : Fortes gelées de printemps
Suivi d'un été chaud

Vinification

Composition : 100 % Côt (Malbec)

Rendement : 42 hl / ha

Vendanges : Machine - Trié à la main - Récolté tôt le matin pour éviter l'oxydation

Date de Vendange : 1er octobre 2016

Vinification : Vinification sans sulfites, Cuvaion pendant 25 jours avec Micro-oxygénation

Elevage : Sans sulfites, jusqu'à la mise en bouteille.

Durée d'élevage : 10 mois

Production : 5800 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

N° de lot : TR 16 (1804 16)

Appellation : AOC Touraine

Millésime : 2016

Degré : 13.8 % alc./vol. **AT :** 3.57

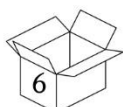
Glucose/Fructose : -

Dioxyde de Soufre Total (mg/l) : 46

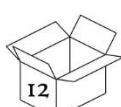
Date de Mise Bouteille : 18/07/2017

Rapport d'analyse : Vinilabo - 180101239

Gencod : 855677001245



0.440 kg
H 17 L 30 l 24



0.884 kg
H 20 L 50 l 33



Bourguignonne 75 cl
1.2 kg
29,5 x 8



7.64 kg
CBM 0.012



15.29 kg
CBM 0.033



Bouchon Naturel 1er