

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



INPHINI - ROUGE AOC TOURAINE CHENONCEAUX 2018



Vin puissant et gourmand
Belle sucrosité et tanins soyeux



Dégustation

Cépage : Côt Cabernet

Oeil : Robe intense et profonde

Nez : Intense, arômes de fruits noirs et fines notes d'épices

Bouche : Frais et parfumé, violette, fruits noirs confiturés

Accords mets/vins : Viandes rouges grillées, roties, gibiers en sauce, fromages persillés, desserts à base de chocolat

Température de Service : 14 à 16 °C

Potentiel de garde : 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.

INPHINI Rouge 2018

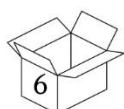
Cépage : Côt (Malbec) - Cabernet **Age moyen :** 25 ans **Densité :** 5500 pieds / ha
Sélection Parcelaire : Le Clos du Chevreau - L'Ormeau - Le Coteau - Les Plantes
Terroir : Sol Argilo Calcaire sur les Coteaux face au Cher
Climat : Tempéré de type océanique **Particularité climatique du millésime :** Solaire

Vinification

Composition : 60 % Côt (Malbec) - 40 % Cabernet **Rendement :** 54 hl / ha
Vendanges : Machine - Trié à la main - Récolté tôt le matin pour éviter l'oxydation
Date de Vendange : 1er octobre 2018
Vinification : Vinifié sans sulfite pendant 30 jours
Elevage : Elevé sans sulfite - Micro-oxygénation **Durée d'élevage :** 12 mois
Production : 8000 bouteilles 75 cl + 90 hl en élevage

Informations Administratives

N° de lot : TCHX RG 18 **Appellation :** AOC Touraine Chenonceaux **Millésime :** 2018
Degré : 15% alc./vol. **AT :** 3.45 **Glucose/Fructose :** - **Dioxyde de Soufre Total (mg/l) :** 23
Date de Mise Bouteille : 13/09/2019 **Rapport d'analyse :** Vinilabo - 190700620 **Gencod :** 855677000170



0.564 kg
H 11 L 39.5 l 39.5



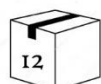
0.884 kg
H 20 L 50 l 33



Chenonceaux 75 cl
1.36 kg
30 x 9



8.72 kg
CBM 0.017



17.2 kg
CBM 0.033



Bouchon Liège Naturel