

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



CUVÉE GABRIEL AOC CRÉMANT DE LOIRE

2017



Fines Bulles gourmandes
Joli mariage de cépages



Dégustation

Cépage : Chardonnay, Chenin, Orbois

Oeil : Aspect cristal clair avec des reflets gris, jaune paille et notes dorées.

Nez : Belle complexité aromatique sur les fleurs blanches : acacias, lys, fruits blancs, mélisse, abricot.

Bouche : Belle fraîcheur, tout en finesse, sur des arômes floraux très délicats, longue finale.

Accords mets/vins : Idéal en apéritif et pour des occasions festives, mais aussi avec des fruits de mer (poisson, crustacés, huîtres), et avec des desserts (à base de brioche, glaces, sorbets, etc.) Plus structuré, il met également en valeur les viandes blanches, les abats en sauce crémeuse et les plats sucrés-salés.

Température de Service : 8 °C

Potentiel de garde : 7 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.

Cuvée Gabriel 2017

Cépage : Chardonnay, Chenin, Orbois **Age moyen :** 25 ans **Densité :** 5500 pieds / ha

Sélection Parcelaire : La Grosse Borne - Le Clos du Chevreau - L'Ormeau

Terroir : Sol Argilo Calcaire et Argile à Silex sur les Coteaux face au Cher

Climat : Tempéré de type océanique **Particularité climatique du millésime :** Chaud et Sec

Vinification

Composition : 44 % Chardonnay - 43 % Chenin - 13 % Orbois **Rendement :** 67 hl / ha

Vendanges : Récolte manuelle en caisses ajourées

Date de Vendange : 28 août et 15 septembre 2017

Vinification : Fermentation thermorégulée à 18°C pendant 1 mois

Elevage : Elevé sur lies fines

Durée d'élevage : 3 mois puis 24 mois sur lattes

Production : 10900 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

N° de lot : GAB 17

Appellation : AOC Crémant de Loire

Millésime : 2017

Degré : 12,5% alc./vol.

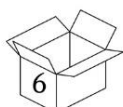
AT : 5.22

Glucose/Fructose : -

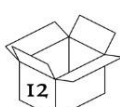
Dioxyde de Soufre Total (mg/l): 80

Rapport d'analyse : Vinilabo - 180100285

Gencod : 855677005083



0.440 kg
H 17 L 30 l 24



0.884 kg
H 20 L 50 l 33



Champenoise 75 cl
1.5 kg
30,5 x 9



9.44 kg
CBM 0.012



18.9 kg
CBM 0.033



Bouchon Liège Aggloméré