

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



INPHINI - ROUGE AOC TOURAINE CHENONCEAUX

2017



Médaille d'Or - Concours Général de Paris 2019
1 étoile au Guide Hachette des Vins

Vin puissant, souple et équilibré
Belle sucrosité et tanins soyeux



Dégustation

Cépage : Côt Cabernet

Oeil : Robe intense et profonde

Nez : Intense arômes de fruits noirs et fruits à noyaux sur de fines notes d'épices

Bouche : Belle concentration sur les fruits noirs : cerise, mûre

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 : 10 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 2017

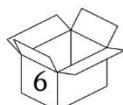
Cépage : Côt (Malbec) - Cabernet **Age moyen :** 25 ans **Densité :** 5500 pieds / ha
Sélection Parcelaire : Le Coteau - Les Feuilleux - L'Ormeau - Les Plantes
Terroir : Sol argile à silex, type Pérruches sur les Coteaux face au Cher
Climat : Tempéré de type océanique **Particularité climatique du millésime :** Chaud et Sec

Vinification

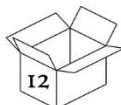
Composition : 60 % Côt (Malbec) - 40 % Cabernet **Rendement :** 17,30 hl / ha
Vendanges : Machine - Trié à la main - Récolté tôt le matin pour éviter l'oxydation
Date de Vendange : 23 au 25 septembre 2017
Vinification : Vinifié sans sulfite pendant 30 jours
Elevage : Elevé sans sulfite - Micro-oxygénation **Durée d'élevage :** 10 mois
Production : 6500 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

N° de lot : TCHX R 17 **Appellation :** AOC Touraine Chenonceaux **Millésime :** 2017
Degré : 13,2 % alc./vol. **AT :** 3,48 **Glucose/Fructose :** - **Dioxyde de Soufre Total (mg/l) :** 53
Date de Mise Bouteille : 19/07/2018 **Rapport d'analyse :** Vinilabo - 190200095 **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