

# DOMAINE DU VIEIL ORME

*Saint Julien de Chédon*



## AU FIL DU TEMPS

AOC TOURAINE

2017



Vin souple et équilibré



### Dégustation

**Cépage :** Côt Cabernet

**Oeil :** Robe grenat aux reflets violets

**Nez :** Belle note de réglisse et de fruits noirs

**Bouche :** Très bel équilibre entre les fruits rouges et les épices.

**Accords mets/vins :** Parfait à l'apéritif, sur des charcuteries, voire des tapas. Bon compagnon des fromages à pâte molle (brie, roblochon). Se présente gourmand sur des desserts chocolatés.

**Température de Service :** 14 à 16 °C

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

INPHINI



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

[www.domaineduvieilorme.fr](http://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.

## Au Fil du Temps 2017

**Cépage :** Côt (Malbec) - Cabernet      **Age moyen :** 25 ans      **Densité :** 5500 pieds / ha  
**Sélection Parcelaire :** Les Feuilleux - La Grosse Borne  
**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

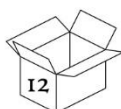
**Composition :** 75 % Côt (Malbec) - 25 % Cabernet      **Rendement :** 42.10 hl / ha  
**Vendanges :** Machine - Trié à la main - Récolté tôt le matin pour éviter l'oxydation  
**Date de Vendange :** 23 au 25 septembre 2017  
**Vinification :** Vinification courte : 10 jours à 23°C. Micro-oxygénation sous marc.  
**Elevage :** Elevé en cuve. Micro-oxygénation à la fin.      **Durée d'élevage :** 9 mois  
**Production :** 7500 bouteilles 75 cl

## Informations Administratives

**N° de lot :** AFDT 17      **Appellation :** AOC Touraine      **Millésime :** 2017  
**Degré :** 13.2 % alc./vol.      **AT :** 3.70      **Glucose/Fructose :** -      **Dioxyde de Soufre Total (mg/l) :** 22  
**Date de Mise Bouteille :** 28/06/2018      **Rapport d'analyse :** Vinilabo - 190200088      **Gencod :** 855677005090



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 1 + 1