

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



SAUVIGNON AOC TOURAINE 2019



Vin Blanc Sec
Fruité et Aromatique



Dégustation

Cépage : Sauvignon

Œil : Robe or pâle

Nez : Notes de pamplemousse et de fruits murs portées par une belle fraîcheur

Bouche : on retrouve des notes d'agrumes bien murs, et de citron vert.

Accords mets/vins : fruits de mer, crabe, homard, ou encore des fromages de chèvre de notre région

Température de Service : 8 à 10° C

Potentiel de Garde : 5 ans

INPHINI



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 meilleurs saveurs pour nos raisins. Nous pratiquons également des pré-Vendanges pour avoir moins de raisins et une meilleure homogénéité en qualité.



Sauvignon 2019

Cépage : Sauvignon

Age Moyen : 15 ans

Densité : 5500 pieds / ha

Sélection Parcelle : Les Feuilleux - Le Coteau - La Fontaine - La Grosse Borne - Le Clos du Cheveau - L'Ormeau

Terroir : Sol Argilo-Calcaire et argile à Silex type Perruches sur les Coteaux du Cher

Climat : Tempéré de type Océaniques

Particularité Climatique du millésime : Solaire

Vinification

Composition : 100% Sauvignon

Rendement : 39 hl / ha

Vendanges : Machine - Récolté Tôt le matin pour éviter l'oxydation

Date de Vendange : 5 au 10 septembre 2019

Vinification : Pressurage lent, débourageage à froid, stabulation de 7 jours à 7°C. Puis fermentation alcoolique à 17°C.

Elevage : Sur lies fines avec batonnage

Durée d'élevage : 4 mois

Production : 15440 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

N° de lot : TB 19

Appellation : AOC Touraine

Millésime : 2019

Degré : 14,08 % alc./vol.

AT : 4.51

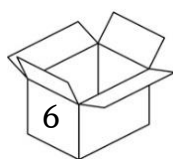
Glucose Fructose : 1.2

Dioxyde de Soufre Total (mg/l) : 88

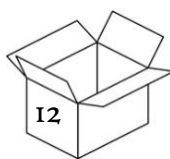
Date de Mise Bouteille : 16/01/2019

Rapport d'analyse : Chambre Agri 63354

Gencod : 855677005052



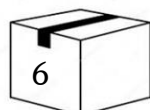
0.440 kg
H 17 L 30 l 24



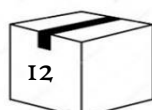
0.884 kg
H 20 L 50 l 33



Bourguignonne 75 cl
1.2 kg
29,5 x 8



7.64 kg
CBM 0.012



15.29 kg
CBM 0.033



Bouchon Diam's