

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



INPHINI - ROUGE AOC TOURAINE CHENONCEAUX 2016



Médaille d'Or au Concours Général de Paris 2018
Médaille de Bronze au Concours de Macon 2018

Vin puissant et épié
1er essai de vinification sans sulfite



Dégustation

Cépage : Côt Cabernet

Oeil : Robe intense et pourpre aux reflets violets

Nez : Complexe, fruits rouges compotés, épices fines

Bouche : Belle structure, sur des épices poivrées et notes de torréfaction.

Accords mets/vins : Aiguillettes de canard, confit d'agneau.

Température de Service : 14 à 16 °C

Potentiel de garde : 15 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 meilleures saveurs pour nos raisins. Nous pratiquons également des pré-vendanges pour avoir moins de raisins et une meilleure homogénéité en qualité.

INPHINI Rouge 2016

Cépage : Côt (Malbec) - Cabernet

Age moyen : 25 ans

Densité : 5500 pieds / ha

Sélection Parcelaire : Le Coteau - Les Plantes - Les Feuilleux

Terroir : Sol argile à silex, type Pérruches sur les Coteaux face au Cher

Climat : Tempéré de type océanique

Particularité climatique du millésime : Fortes gélées de printemps
Suivi d'un été chaud

Vinification

Composition : 60 % Côt (Malbec) - 40 % Cabernet

Rendement : 12 hl / ha

Vendanges : Machine - Trié à la main - Récolté tôt le matin pour éviter l'oxydation

Date de Vendange : 4 octobre 2016

Vinification : Vinifié sans sulfite pendant 20 jours à 25°C

Elevage : Elevé sans sulfite - Micro-oxygénation

Durée d'élevage : 10 mois

Production : 3200 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

N° de lot : TCHX R 16

Appellation : AOC Touraine Chenonceaux

Millésime : 2016

Degré : 14.2% alc./vol.

AT : 3.77

Glucose/Fructose : -

Dioxyde de Soufre Total (mg/l) : 16

Date de Mise Bouteille : 19/07/2017

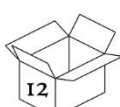
Rapport d'analyse : Vinilabo - 180101238

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