



DOMAINE DU VIEIL ORME | INPHINI

TEL : + 33 2 54 32 73 74 - Mobile + 33 6 61 88 73 74

Email : [inphini@domaineduvieilorme.fr](mailto:inphini@domaineduvieilorme.fr) - [www.domaineduvieilorme.fr](http://www.domaineduvieilorme.fr)

8, route de l'Ormeau - 41400 Saint Julien de Chédon - France



Saveurs, émotion, partage...



## Tarif 2022

DOMAINE DU VIEIL ORME

*Saint Julien de Chédon*

Dans une démarche écologique, nous nous orientons vers le travail de sols sur l'ensemble de notre vignoble.

## Visites de Vignobles

### *Au rythme des Papillons (visite guidée d'1 heure)*

Papillonnez de vigne en vigne, et découvrez les travaux qui rythment nos saisons. A travers cette visite guidée d'1 heure, nous survolerons également toutes les étapes de la transformation du raisin en vin.

### *Au rythme de notre Passion (visite guidée de 2 heures)*

Nous vous proposons de venir partager et vivre notre passion. De la plantation à la mise en bouteille, nous vous expliquerons la belle alchimie de la transformation du raisin en vin.

C'est à travers le vignoble, hors des sentiers battus, avec une vue imprenable sur la Vallée du Cher, que nous partagerons ce moment privilégié, au rythme de notre passion.



## Visites Gastronomiques

Les visites gastronomiques sont proposées sur réservation, nous adaptons chaque découverte gastronomique à vos attentes, selon ce que vous souhaitez en terme de découverte, de temps et d'organisation. Nous vous proposons des repas chauds ou froids, en planchette découverte ou grignotage autour des produits locaux.

Séminaire, repas entre amis ou en famille, les visites gastronomiques peuvent s'accompagner d'une visite de vignoble.



## Ateliers Famille

**Cueillez, pressez, embouteillez..**

**Participez à chaque étape de la fabrication du vin...**

A travers une mise en scène ludique et éducative, vivez en famille ou entre amis, les nombreuses activités qui rythment la vie du vigneron.

En promenade dans les vignes, vous récolterez vos raisins et vous participerez ensuite au pressurage des fruits pour faire votre propre jus de raisin.

Vous découvrirez la fabrication du vin et vous participerez à nos nombreuses activités de mise en bouteille, de bouchage, d'étiquetage...

**Atelier à partir de 3 ans**

Toutes nos visites sont proposées sur RDV préalable





## Touraine Chenonceaux

Notre duo inPHIni Touraine Chenonceaux, décliné en rouge, (mariage de côtel et de cabernet) et en blanc (100% Sauvignon), présente un caractère très élégant, fruité, des tanins souples, avec beaucoup de rondeur. Digne des grands crus, leurs richesses viendront mettre en valeur les plats élaborés, gastronomiques.

Ce sont des vins de semi-garde, qui révèlent tout leur potentiel après quelques années de vieillissement.



## Cuvées Rouges

4 façons d'apprécier nos vins rouges. Du plus souple et fruité, avec notre cuvée **Au Fil du temps**. En passant par **Velours d'Autome**, pour les amateurs de vins millésimés. Nos vins de terroir, 100% côtel, avec **1804, Cuvée des Hugues**, sur les fruits noirs, intense, avec un beau potentiel de garde, comme il était produit au début de l'histoire du Domaine. Enfin, la **Cuvée Louis**, quant à elle, appréciée pour son léger élevage en fût de chêne, tout en nuance et en dentelle.



## Blancs et Rosé

Du fruité au minéral, nos vins blancs et rosés, se déclinent selon votre plaisir. Notre **Touraine Sauvignon**, sec et fruité idéal pour les poissons et crustacés. Pour les plaisirs de tous les accords, le **Chardonnay Vieilles Vignes** en sec tendre. Pour les édonistes et les curieux : l'**Etoile Philante**, avec sa multitude de saveurs, **Fais un vœu** pour les accords originaux et gastronomiques. Notre rosé **Y'a d'la Joie** sec et fruité pour les repas sur le pouce, ou apéritif dinatoire.



## Bulles et Pétillant Naturel

Nos Crémants de Loire et Méthode traditionnelle, **Gabriel** se caractérisent par leur finesse de bulles et délicatesse aromatique, élevés 24 mois sur lattes, ces cuvées présentent de belles notes de fruits frais bien mûrs. Ce sont des vins d'apéritif et de dessert par excellence. Nos '**Pet Nat**', issus de la fermentation naturelle en bouteille, selon la méthode ancestrale, sont des cuvées atypiques, originales, décalées, sur des notes de fruits rouges.



(photos non contractuelles)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Tarif 2022/09



Ce tarif est soumis à nos conditions générales de vente.  
Applicable du 27/09/2022 jusqu'à la prochaine mise à jour.  
Les prix mentionnés ci-dessous s'entendent à l'unité TTC - Départ Propriété  
Dernière mise à jour : 27/09/2022

**La dégressivité s'applique sur la quantité totale commandée.**

(TU : Tarif de 1 à 11 bt / T12 : Tarif à partir de 12 bt / T36 : Tarif à partir de 36 bt)

## Blancs

|  | Cuvée                  | Appellation / Typicité   | Millésime   | TU      | T 12           | T 36    |
|--|------------------------|--|-------------|---------|----------------|---------|
|  | <b>Sauvignon</b>       | AOC Touraine   | <b>2021</b> | 8,95 €  | <b>6,90 €</b>  | 5,95 €  |
|  | <b>Vieilles Vignes</b> | IGP Val de Loire - Chardonnay                                  | <b>2019</b> | 10,00 € | <b>7,70 €</b>  | 6,60 €  |
|  | <b>inPHni Blanc</b>    | AOC Touraine Chenonceaux<br><i>91/100 Wine Enthusiast</i>      | <b>2019</b> | 13,40 € | <b>10,30 €</b> | 8,90 €  |
|  | <b>Etoile Philante</b> | IGP Val de Loire - Chardonnay<br><i>Veilli en Fût de Chêne</i> | <b>2012</b> | 16,15 € | <b>12,40 €</b> | 11,90 € |
|  | <b>Fais un Vœu</b>     | IGP Val de Loire - Chenin Orbois                               | <b>2019</b> | 16,15 € | <b>12,40 €</b> | 11,90 € |

## Rosé

|  | Cuvée                | Appellation / Typicité                          | Millésime   | TU     | T 12          | T 36   |
|--|----------------------|---|-------------|--------|---------------|--------|
|  | <b>Y'a d'la Joie</b> | AOC Touraine<br><i>Médaille d'Or Macon 2021</i> | <b>2020</b> | 8,80 € | <b>6,75 €</b> | 5,95 € |

## Rouges

|  | Cuvée                    | Appellation / Typicité   | Millésime        | TU      | T 12           | T 36    |
|--|--------------------------|--|------------------|---------|----------------|---------|
|  | <b>Au Fils du Temps</b>  | AOC Touraine   | <b>2017</b>      | 8,80 €  | <b>6,75 €</b>  | 5,95 €  |
|  | <b>Velours d'Automne</b> | AOC Touraine   | <b>2008</b>      | 9,10 €  | <b>6,95 €</b>  | 6,00 €  |
|  | <b>inPHni Rouge</b>      | AOC Touraine Chenonceaux<br><i>Médaille d'Or Paris - Qté Limitée</i> | <b>2016-2017</b> | 22,00 € | <b>17,50 €</b> | 15,00 € |
|  |                          | AOC Touraine Chenonceaux   | <b>2019</b>      | 14,20 € | <b>10,90 €</b> | 9,80 €  |
|  | <b>Cuvée des Hugues</b>  | AOC Touraine - 100 % Côt<br><i>Médaille d'Or Paris 2022</i>          | <b>2020</b>      | 12,90 € | <b>9,90 €</b>  | 8,50 €  |
|  | <b>Cuvée Louis</b>       | AOC Touraine - 100% Côt<br><i>Veilli en Fût de Chêne</i>             | <b>2016</b>      | 16,15 € | <b>12,40 €</b> | 11,90 € |

## Bulles

|  | Cuvée                  | Appellation / Typicité    | Millésime   | TU      | T 12           | T 36   |
|--|------------------------|---------------------------|-------------|---------|----------------|--------|
|  | <b>Gabriel (Blanc)</b> | AOC Crémant de Loire      | <b>2019</b> | 11,95 € | <b>9,20 €</b>  | 7,90 € |
|  | <b>Gabriel (Rosé)</b>  | AOC Touraine Fines Bulles | <b>2018</b> | 11,95 € | <b>9,20 €</b>  | 7,90 € |
|  | <b>PETNAT</b>          | VDF Pétillant Naturel     | <b>2021</b> | 13,40 € | <b>10,30 €</b> | 8,90 € |

## Cuvées Réserves

|  | Cuvée                      | Appellation / Typicité                                      | Millésime   | TU      | T 12           | T 36    |
|--|----------------------------|---|-------------|---------|----------------|---------|
|  | <b>inPHni Blanc</b>        | AOC Touraine Chenonceaux<br><i>Médaille d'Or Macon 2019</i> | <b>2017</b> | 14,20 € | <b>10,90 €</b> | 9,80 €  |
|  | <b>Cuvée des Hugues</b>    | AOC Touraine - 100 % Côt                                    | <b>2016</b> | 12,85 € | <b>9,90 €</b>  | 8,50 €  |
|  | <b>Gabriel Brut Nature</b> | AOC Crémant de Loire Blanc                                  | <b>2017</b> | 16,90 € | <b>13,00 €</b> | 11,80 € |