

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



CHARDONNAY VIEILLES VIGNES IGP VAL DE LOIRE 2018



Vin Blanc Sec
Gourmand
Vin unique – Vignes de plus de 40 ans



Dégustation

Cépage : Chardonnay

Œil : Robe jaune paille aux reflets dorés

Nez : Sur les fruits juteux bien murs, ananas, poire.

Bouche : Rond, suave, avec une pointe de minéralité qui évoque les fleurs blanches (acacias, lys).

Accords mets/vins : Le vin de toutes les occasions, de l'apéritif au dessert, en passant par les St Jacques, des escargots, mais aussi des plats à base de fromage.

Température de Service : 8 à 10° C

Potentiel de Garde : 10 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.



Chardonnay Vieilles Vignes 2018

Cépage : Chardonnay Age Moyen : 40 ans Densité : 5500 pieds / ha

Sélection Parcellaire : Le Clos du Chevreau – L'Ormeau – La Grosse Borne

Terroir : Sol Argilo-Calcaire sur les Coteaux face au Cher

Climat : Tempéré de type Océaniques Particularité Climatique du millésime : Solaire

Vinification

Composition : 100% Chardonnay Rendement : 37 hl / ha

Vendanges : Vendangés à la main en grappes entières

Date de Vendange : 8 septembre 2018

Vinification : Stabulation à froid pendant 6 jours à 7°C, puis fermentation à 17°C pendant 1 mois et 1/2

Elevage : Sur lies fines avec batonnage Durée d'élevage : 7 mois

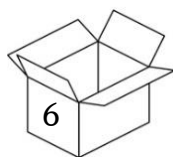
Production : 11600 bouteilles 75 cl

Informations Administratives

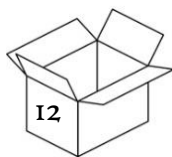
N° de lot : CH 18 Appellation : IGP Val de Loire Millésime : 2018

Degré : 13,6 % alc./vol. AT : 3.09 Glucose Fructose : 3.8 Dioxyde de Soufre Total (mg/l) : 72

Date de Mise Bouteille : 15/05/2019 Rapport d'analyse : L de TouraineA72834 Gencod : 855677002112



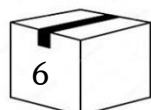
0.440 kg
H 17 L 30 l 24



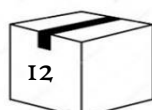
0.884 kg
H 20 L 50 l 33



Coteau Feuille Morte 75 cl
1.28 kg
29,5 x 9



8.12 kg
CBM 0.012



16.25 kg
CBM 0.033



Bouchon Diam's