

# DOMAINE DU VIEIL ORME

*Saint Julien de Chédon*



## INPHINI - BLANC AOC TOURAINE CHENONCEAUX 2018



Vin riche, complexe et élégant



### Dégustation

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Oeil :** Belle robe jaune paille

**Nez :** Complexe et aromatique sur les fruits jaunes.

**Bouche :** Belle rondeur avec beaucoup de minéralité, sur des notes d'anis et de fleur d'accacias.

**Accords mets/vins :** Idéal sur des poissons de mer raffinés (bar, rouget), des crustacés ou encore sur des fromages de chèvre de notre région.

**Température de Service :** 10 °C

**Potentiel de garde :** 4 à 8 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.

## INPHINI Blanc 2018

**Cépage :** Sauvignon Blanc

**Age moyen :** 20 ans

**Densité :** 5500 pieds / ha

**Sélection Parcelaire :** Bellevue, (le Clos du Chevreau, l'Ormeau).

**Terroir :** Sol argilo calcaire sur les Coteaux face au Cher

**Climat :** Tempéré de type océanique

**Particularité climatique du millésime :** Solaire

## Vinification

**Composition :** 100 % Sauvignon Blanc

**Rendement :** 60 hl / ha

**Vendanges :** Récolté à la machine de nuit pour éviter l'oxydation

**Date de Vendange :** 14 septembre 2017

**Vinification :** Débourbage à froid, stabulation pendant 8 jours à 7°C puis fermentation à 18 °C

**Elevage :** Batonnage sur lies fines

**Durée d'élevage :** 12 mois

**Production :** 8000 bouteilles 75 cl

## Informations Administratives

**N° de lot :** TCHX BL 18

**Appellation :** AOC Touraine Chenonceaux

**Millésime :** 2018

**Degré :** 14.5 % alc./vol. **AT :** 3.96

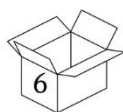
**Glucose/Fructose:** 4.10

**Dioxyde de Soufre Total (mg/l):** 39

**Date de Mise Bouteille :** 13/09/2019

**Rapport d'analyse :** Vinilabo - 190700610

**Gencod :** 855677005014



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