

DOMAINE DU VIEIL ORME

Saint Julien de Chédon



Y'A D'LA JOIE

AOC TOURAINE

2019



Fruité et Sec



Dégustation

Cépage : Cabernet Franc, Côt (Malbec)

Oeil : Belle couleur saumon pâle

Nez : Fruits rouges délicats

Bouche : Persistance aromatique de fruits rouges : groseilles, fraises écrasés. Joli volume.

Accords mets/vins : Apéritif, snack, salades, quiches, charcuterie.

Température de Service : 8 à 10 °C

Potentiel de garde : 4 ans

INPHINI



8, route de l'Ormeau - 41400 Saint Julien de Chédon - Tel : 02 54 32 73 74

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.

Y'a d'la Joie 2019

Cépage : Côt (Malbec) - Cabernet **Age moyen :** 25 ans **Densité :** 5500 pieds / ha

Sélection Parcelaire : Le Clos du Chevreau - Les Feuilleux - La Grosse Borne

Terroir : Sol Argilo Calcaire et Argile à Silex, type Pérruches sur les Coteaux face au Cher

Climat : Tempéré de type océanique **Particularité climatique du millésime :** Solaire

Vinification

Composition : 50 % Côt (Malbec) - 50 % Cabernet **Rendement :** 29 hl / ha

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

Date de Vendange : 15 septembre 2019

Vinification : Rosé de pressurage direct en prenant uniquement les premiers jus, vinification à 16°C

Elevage : Sur lies

Durée d'élevage : 5 mois

Production : 59 hl en élevage

Informations Administratives

N° de lot : VR TS 19

Appellation : AOC Touraine

Millésime : 2019

Degré : (13.6) % alc./vol. **AT :** (3.26) **Glucose/Fructose:** (0.22) **Dioxyde de Soufre Total (mg/l):** (42)

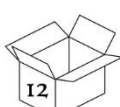
Date de Mise Bouteille : -

Rapport d'analyse : Chambre Agri - 63 041

Gencod : 855677001306



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