



DOMAINE DU VIEIL ORME | INPHINI

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

Email : inphini@domaineduvieilorme.fr - www.domaineduvieilorme.fr

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



TOURAINES
CHENONCEAUX



Saveurs, émotion, partage...



Tarif 2023_{/03}

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.



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, décallées, sur des notes de fruits rouges.



(photos non contractuelles)

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

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...

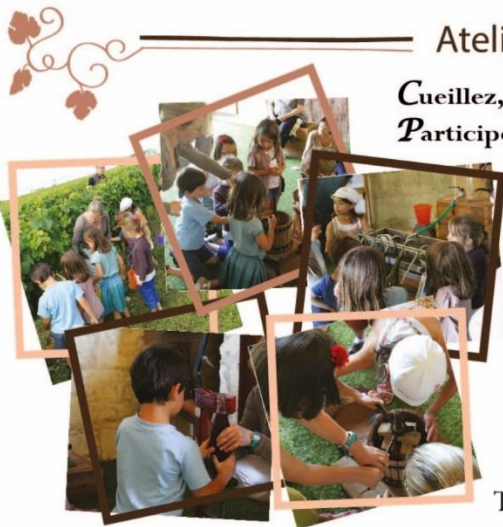
A travers une mise en scène ludique et éducative, vivez en famille ou entre amis, les nombreuses activités qui rythment la vie du vigneron.

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



Tarif 2023/03



Ce tarif est soumis à nos conditions générales de vente.
 Applicable du 22/09/2023 jusqu'à la prochaine mise à jour.
 Les prix mentionnés ci-dessous s'entendent à l'unité TTC - Départ Propriété
 Dernière mise à jour : 22/09/2023

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
	Sauvignon	AOC Touraine	2022	9,70 €	7,45 €	6,40 €
	Vieilles Vignes	IGP Val de Loire - Chardonnay	2022	10,75 €	8,25 €	7,10 €
	inPHIn Blanc	AOC Touraine Chenonceaux	2022	15,60 €	12,00 €	10,30 €
	Fais un Vœu	IGP Val de Loire - Chenin Orbois	2019	16,00 €	13,00 €	12,00 €
	Le Petit Bonheur	IGP Val de Loire - Chardonnay	2022	16,00 €	13,00 €	12,00 €

Rosé

	Cuvée	Appellation / Typicité	Millésime	TU	T 12	T 36
	Y'a d'la Joie	AOC Touraine Médaille d'Or Macon 2021	2020	9,70 €	7,45 €	6,40 €

Rouges

	Cuvée	Appellation / Typicité	Millésime	TU	T 12	T 36
	Au Fils du Temps	AOC Touraine	2021	9,70 €	7,45 €	6,40 €
	Velours d'Automne	AOC Touraine	2008	9,90 €	7,60 €	6,50 €
	inPHIn Rouge	AOC Touraine Chenonceaux Médaille d'Or Paris - Qté Limitée	2016	23,00 €	18,00 €	15,50 €
		Médaille d'Or Paris - Qté Limitée	2017	23,00 €	18,00 €	15,50 €
		AOC Touraine Chenonceaux	2020	14,95 €	11,50 €	10,30 €
	Cuvée des Hugues	AOC Touraine - 100 % Côt	2016	14,20 €	10,90 €	9,40 €
		AOC Touraine - 100 % Côt Médaille d'Or Paris 2022	2020	13,40 €	10,30 €	8,90 €
	Cuvée Louis	AOC Touraine - 100% Côt Veilli en Fût de Chêne	2016	16,00 €	13,00 €	12,00 €

Bulles

	Cuvée	Appellation / Typicité	Millésime	TU	T 12	T 36
	Gabriel (Blanc)	AOC Crémant de Loire	2017	17,00 €	13,00 €	12,00 €
			2021	12,90 €	9,90 €	8,50 €
	Gabriel (Rosé)	AOC Touraine Fines Bulles	2021	12,90 €	9,90 €	8,50 €
	PETNAT	VDF Pétillant Naturel		13,40 €	10,30 €	8,90 €

Offre Noël 2023 : 5 bouteilles achetées + 1 offerte

inPHIn rouge 2017 Médaille d'Or Paris 2019 - PETNAT : VDF Vin Pétillant Naturel