

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



Plaisir, émotion, saveurs...



DOMAINE DU VIEIL ORME
Val de Loire

Tarif 2021

8, route de l'Ormeau – 41400 Saint Julien de Chédon
Tel : 02 54 32 73 74 – Mail : inphini@domaineduvieilorme.fr
www.domaineduvieilorme.fr





Touraine Chenonceaux



Notre duo AOC Touraine Chenonceaux décliné en rouge, (mariage de cô 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.

Trilogie du Val de Loire

Notre gamme dans la lignée des grands classiques du Val de Loire, déclinée en 3 couleurs : rosé sec tendre (Côt Cabernet), blanc sec (Sauvignon) et rouge souple (Côt Cabernet). Cette gamme est fruitée, souple, pour les plaisirs de toutes circonstances : fruits de mer, crustacés avec A Cappella. Salades, snacks, charcuterie avec Y'a d'la Joie. Viandes, grillades, fromages, avec Au fil du temps.



Chardonnays

Du sec au moelleux, nos chardonnays se déclinent selon votre plaisir. Pour les plaisirs de tous les accords : le Chardonnay Vieilles Vignes en sec tendre ; pour les hédonistes et les curieux : l'Etoile Philante avec sa multitude de saveurs, original et gastronomique; enfin pour les amateurs de vin moelleux : Clé de Phi, sucré, fruité, et aérien à la fois, à découvrir !

Vins Rouges Atypiques

3 façons d'apprécier le vin rouge: 1804 Cuvée des Hugues, c'est le cô et dans sa vraie nature : noir, intense, comme il était produit au début de l'histoire du domaine en 1804. Velours d'Automne (mariage de cô et cabernet), dans un profil Val de Loire avec une belle évolution en bouteille, enfin la Cuvée Louis pour sa particularité d'élevage en fût de chêne peu courant en Val de Loire, tout en nuance et en dentelle.



Les Bulles

Nos Crémants de Loire se caractérisent par leur finesse de bulles et leur délicatesse aromatique, Vendangés et triés à la main, élevés 24 mois sur lattes, ces cuvées présentent de belles notes de fruits frais bien mûrs, et terminent sur une finale gourmande et agréable. Ce sont des vins d'apéritif et de dessert par excellence.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Photos non contractuelles : les étiquettes peuvent être amenées à être changées



Visites de Vignoble



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

pétit futé



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 de 3 à 7 ans – 8 à 12 ans – 13 à 17 ans

Tarif 2020 / 2021



Ce tarif est soumis à nos conditions générales de vente

Applicable du 01/02/2021 au 31/08/2021

Les prix mentionnés ci-dessous s'entendent à l'unité TTC- Départ Propriété

Transport : 0,60 à 0,80 € /bt - **Dernière Mise à jour : 15 mars 2021**

Notre tarif dégressif s'applique sur la quantité totale commandée, (et non par référence de cuvée), ainsi en panachant vos commandes vous pouvez bénéficier de nos meilleurs tarifs

Blancs

		Millésime	A l'unité	Par 12 bteilles	Par 36 bteilles
φ	A Cappella	Sauvignon - AOC Touraine	2020	8,20 €	6,30 € 5,50 €
φ	Vieilles Vignes	Chardonnay - IGP Val de Loire	2018	8,95 €	6,90 € 5,90 €
			2019	9,25 €	7,10 € 6,20 €
φ	inPHIn	Sauvignon - Touraine Chenonceaux	2018	12,40 €	9,50 € 8,50 €
φ	Mon Etoile Philante	Chardonnay - IGP Val de Loire	2012	12,40 €	9,50 € 8,50 €
		Vieilli en Fût de Chêne			
φ	Fais un vœu	Chenin Orbois - IGP Val de Loire	2016	16,15 €	12,40 € 11,90 €
		Qté Limitée -> Vinifié sans souffre			
φ	Le Petit Bonheur...	Chardonnay - IGP Val de Loire	2016	16,15 €	12,40 € 11,90 €
		Qté Limitée -> Demi Sec Moelleux			

Rosé

φ	Y'a d'la Joie	AOC Touraine	2020	7,65 €	5,90 € 5,10 €
---	---------------	--------------	------	--------	---------------

Rouges

φ	Au Fil du Temps	Côt Cabernet - AOC Touraine	2017	7,65 €	5,90 € 5,10 €
φ	Velours d'Automne	Côt Cabernet - AOC Touraine	2008	8,20 €	6,30 € 5,70 €
φ	inPHIn	Côt Cab.-Touraine Chenonceaux			
		Millésime 2017 -> Qté limitée	2017	22,00 €	17,50 € 15,00 €
		Médaille d'Or Paris 2019			
		1 étoile / Guide Hachette 2021	2018	14,20 €	10,90 € 9,50 €
φ	Cuvée des Hugues	Côt - AOC Touraine	2016	9,90 €	7,90 € 7,50 €
φ	Cuvée Louis	Côt - AOC Touraine	2016	16,15 €	12,40 € 11,90 €
		Vieilli en Fût de Chêne			

Crémant et Fines Bulles

φ	Gabriel / Blanc	AOC Crémant de Loire Blanc	2017	10,50 €	8,20 € 7,40 €
φ	Gabriel / Rosé	AOC Touraine Fines Bulles	2018	10,50 €	8,20 € 7,40 €

Jus de Raisin

φ	Cuvée des P'tits Vendangeurs		2019	4,00 €	3,50 € 3,00 €
---	------------------------------	--	------	--------	---------------