



Domaine d'Orfeuilles

Vouvray Moelleux

Cépage

Chenin

Vinification

Le VOUVRAY MOELLEUX est issu d'une récolte manuelle, par "tries successives" de grappes atteintes de Pourriture Noble. Après un pressurage doux de 6 à 7 heures, les moûts très concentrés en sucres sont débourbés puis conduits en fûts de chêne pour une longue fermentation avec contrôle des températures. Celle-ci est entièrement spontanée, sans apport de levures sélectionnées. Soutirés deux à trois fois et filtrés finement, les vins sont mis en bouteilles au printemps suivant.

Richesses organoleptiques

Vin d'une couleur or paille brillant, aux reflets légèrement dorés, laisse apparaître des jambes fines. Le nez, complexe et très intense, révèle des arômes de fruits confits de pêche, de thé et des notes discrètes de coing. C'est un vin puissant et volumineux avec une bonne longueur en bouche, suivie d'une légère amertume en finale et un retour sur l'arôme de coing.

Accords mets/vin

A l'apéritif, nature et avec :
Foie gras,
Volailles et viandes blanches en sauce "crémée"
Fromages de chèvres,
Fromages à pâte persillé
Desserts (au mile, amandes, aux oeufs, en sabayon...)

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Loire

Domaine d'Orfeuilles

Surface du Domaine

20 hectares

Travail de la vigne

Agriculture biologique.

Les sols argilo-calcaires, recouverts d'une forte densité de pierres silex, offrent des conditions idéales pour la maturité des raisins. Nous cultivons la vigne de façon à obtenir les meilleurs grappes (travail des sols, faibles apports de biocomposts, taille courte, engazonnement, maîtrise des rendements, ébourgeonnage et vendange en vert...) avec une protection modérée et raisonnée. Chaque intervention est justifiée puis traçée. Nous suivons respectivement un cahier des charges pour la culture de notre vignoble.

Historique

Situé sur l'ancienne dépendance d'un château médiéval aujourd'hui disparu, le Domaine d'Orfeuilles, fondé en 1947 par Paul HERIVAULT, regroupe désormais près de 20 hectares de vigne en Appellation Contrôlée Vouvray.

Réparti sur les communes de Chançay et de Reugny, ce vignoble est maintenant cultivé par Bernard HERIVAULT et son fils Arnaud, qui s'efforcent de préserver les traditions tant dans le travail de la vigne, que dans l'élaboration de leurs vins.

Les plus du domaine

De nombreuses récompenses dans les concours et par les grands dégustateurs.

Une gamme complète de Vouvray : Sec, demi-sec, moelleux ainsi que du Brut. Des vins d'une grande finesse conjugée à une grande richesse aromatique.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com