



Domaine d'Orfeuilles

Vouvray Triés de Novembre

Cépage

Chenin

Vinification

Ce VOUVRAY LIQUOREUX est issu d'une récolte manuelle par "tries successives" de grains atteints de Pourriture Noble. La vendange étant fragile, le transport a lieu en caisses pour éviter la trituration. Après un pressurage doux de 7 à 8 heures, les moûts très riches révèlent une concentration de plus de 350 grammes de sucres par litres (21° d'alcool probable). Ils sont ensuite débourbés puis conduits en fûts de chêne pour une longue fermentation. Celle-ci est entièrement spontanée, sans apport de levures sélectionnées. La fermentation s'achève naturellement aux alentours de 13° d'alcool.

Soutirés deux à trois fois et filtrés très finement, les vins sont mis en bouteilles au printemps suivant.

Richesses organoleptiques

Ce vin, d'un jaune or pâle, aux reflets dorés, laisse apparaître des jambes épaisses et rapprochées. Un bouquet puissant et complexe révèle un mélange subtil et harmonieux de figes confites, d'amande grillées, de coing voire même de miel. En bouche, il commence par une douceur charnue et fruitée pour finir sur une pointe d'acidité et une longue note de coing. C'est un vin charpenté d'une richesse exceptionnelle qui surprendra le plus patient des dégustateurs.

Accords mets/vin

A l'apéritif, nature et avec :

Foie gras,
Volailles et viandes blanches en sauce "crémée"
Fromages à pâte persillé
Fromages de chèvres,
Desserts (au miel, 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