



Domaine d'Orfeuilles

Silex d'Orfeuilles

Cépage

Chenin

Vinification

Le SILEX d'Orfeuilles est un vin sec qui provient de vieilles vignes sur un coteau exposé plein sud. Terroir exceptionnel du vignoble de Vouvray où de grosses pierres silex recouvrent massivement le sol argilo-calcaire. Cette situation offre une particularité évidente à ce vin doté d'une profonde minéralité et de ce fameux goût de pierre à fusil. La vendange est pressée pendant 2 à 3 heures. Puis débourbés, les moûts sont ensuite vinifiés pour les deux tiers en cuve et un tiers dans des barriques en chêne dont 25% de bois neuf. La fermentation se déroule sans levurage suivie d'un élevage de onze mois sur lies fines avec un bâtonnage régulier. Ce vin est mis en bouteilles au mois de septembre, après avoir été soutiré, assemblé et filtré finement.

Richesses organoleptiques

Vin à la robe jaune clair aux reflets argentés. Nez fruité, floral, dominé par des notes minérales de pierre à fusil harmonieusement mêlées au boisé au parfum vanillé. La bouche est ronde, volumineuse aux saveurs de fleurs d'acacia avec une très belle longueur. Un vin puissant, rond et minéral à la fois.

Accords mets/vin

Coquillages et crustacés
Poissons fumés
Charcuteries sèches ou fumées
Poissons "nature" ou en sauce
Viandes blanches
Cuisine asiatique

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