

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rosé

Millésime : 2019

Cépages : 100 % Gamay

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl, BIB 3L et 5L

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rose framboise.

Nez : Arômes intenses de petit fruits rouges.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de fraise. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, grillade.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Cépages : 100 % Gamay

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl, BIB 3L et 5L

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : Conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rouge rubis.

Nez : Arômes intenses de petit fruits rouges.

Bouche : Attaque de fruit rouge bien mûr, tannins souples. Vin bien équilibré et rond.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, charcuteries.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Blanc

Millésime : 2018 et 2019

Cépages : 100 % Sauvignon blanc

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl, BIB 3L et 5L

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur or vert.

Nez : Arômes de fleurs blanches.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de pêches blanches. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, poissons.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Blanc

Millésime : 2016

Cépages : 100 % Chenin

Elevage : 3 et 4 ans sur lattes

Alcool : 12%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur or pâle.

Nez : Arômes intenses de fruits blancs.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de poire. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, dessert.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Cépages : 100 % Chenin

Elevage : 2 et 3 ans sur lattes

Alcool : 12%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur or pâle.

Nez : Arômes intenses de fruits blancs.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de poire. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, dessert.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rosé

Millésime : 2019

Cépages : 100 % Cabernet franc

Elevage : 1 et 2 ans sur lattes

Alcool : 12%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rose framboise.

Nez : Arômes intenses de petit fruits rouges.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de fraise. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, dessert.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Cépages : 100 % Côt

Elevage : Fûts de chêne

Alcool : 13%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : Conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rouge pourpre.

Nez : Arômes de cerise noire.

Bouche : Attaque de fruit noir, arômes de violette, tannins soyeux. Vin bien équilibré et rond.

Garde : 10 ans.

Accords : viandes rouges.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Blanc

Millésime : 2017

Cépages : 100 % Sauvignon blanc

Elevage : fût en chêne

Alcool : 13%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : Conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur or jaune.

Nez : Arômes de pêches.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de pêches et fleurs blanches. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, poissons en sauce, fromages.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : Touraine

Couleur : Rouge

Millésime : 2018

Cépages : 100 % Gamay

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ères} côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : Conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange manuelle à pleine maturité.

DEGUSTATION

Robe : Couleur rouge framboise.

Nez : Arômes intenses de petit fruits rouges.

Bouche : Attaque de fruit frais, arômes de framboise. Vin bien équilibré et rond.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, charcuteries.

Domaine Oudart



Région : Touraine – vallée du cher

Appellation : VSIG

Couleur : Blanc

Millésime : 2020

Cépages : 100 % Chardonnay

Elevage : cuve

Alcool : 13%

Format : 75 cl

ELABORATION

Terroir : 1^{ère}s côtes des rives du Cher, sable sur argile avec localement des dépôts de silex.

Culture et vendange : Conversion AB. Travail du rang mécanique, semis d'engrais vert entre rangs pour préserver la vie du sol et limiter les passages. Travaux de la vigne (taille, épamprage, palissage) manuels. Vendange mécanique à pleine maturité et de bonne heure le matin pour avoir une aromatique et un équilibre parfait du vin.

DEGUSTATION

Robe : Couleur or jaune.

Nez : Arômes de fleurs blanches, fruits frais.

Bouche : Attaque fraîche, arôme de poire. Vin bien équilibré et plein de fraîcheur.

Garde : 2 ans.

Accords : Apéritif, poissons en sauce.