



VAL DE LOIRE
Milleésime

23-27 avril 2019

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeloiremillesime

ANOMYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
AS-B-17-001	ANJOU SEC	2017	Les Anges Réserve
AS-B-17-005	ANJOU SEC	2017	La Cerclerie
AS-B-17-011	ANJOU SEC	2017	Clos de la Casse
AS-B-17-014	ANJOU SEC	2017	La Seigneurie
AS-B-17-015	ANJOU SEC	2017	Celui qui Fut
AS-B-18-001	ANJOU SEC	2018	Le Logis de Bray
AS-B-18-006	ANJOU SEC	2018	Chant du Chêne
AS-B-18-007	ANJOU SEC	2018	Domaine de Mihoudy
AS-B-18-011	ANJOU SEC	2018	Terre Blonde
AS-B-18-013	ANJOU SEC	2018	Cuvée Origine
AS-B-18-016	ANJOU SEC	2018	-
AS-B-18-019	ANJOU SEC	2018	Les Pierres Bleues

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	Code client Interloire : <u>211212</u>
Adresse : <u>10 Boulevard de la République</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.41.68.81.81</u>	Portable :
Email : <u>emilien.jolivet@uapl.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	
Contact / responsable : <u>Jolivet Emilien</u>	Nom du propriétaire : <u>Jolivet Emilien</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ?
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les anges réserve</u>	
Volume disponible à la vente : <u>301.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>élevage 1 an sur lies</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.30</u>	Sucre résiduel : <u>5.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine Dittière</u>	Code client Interloire : <u>211007</u>
Adresse : <u>1 Chemin de la Grouas</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>VAUCHRETIEN</u>
Téléphone : <u>02.41.91.23.78</u>	Portable : <u>0683104250</u>
Email : <u>domaine.dittiere@sfr.fr</u>	Site web : <u>www.domainedittiere.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DITTIERE</u>	
Contact / responsable : <u>Dittière Bruno</u>	Nom du propriétaire : <u>Dittière Bruno & Joël</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Cerclerie</u>	
Volume disponible à la vente : <u>14.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin 100%</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>tri de vendange bien mûre puis fermentation et élevage en barriques</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.62</u>	Sucre résiduel : <u>1.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.10 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>95.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES</u>	Code client Interloire : <u>210702</u>
Adresse : <u>Bellevue</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02.41.78.33.24</u>	Portable :
Email : <u>contact@domaine2vallees.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES</u>	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ?
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CLOS DE LA CASSE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FERMENTATION MALO LACTIQUE EN BARRIQUE DE 350L</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>14.40</u>	Sucre résiduel : <u>1.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.40 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN</u>	Code client Interloire : <u>210436</u>
Adresse : <u>20 rue Saint Arnoul</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02.41.59.42.83</u>	Portable : <u>0675753299</u>
Email : <u>info@leduc-frouin.com</u>	Site web : <u>www.leduc-frouin.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN</u>	
Contact / responsable : <u>leduc nathalie</u>	Nom du propriétaire : <u>leduc nathalie</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA SEIGNEURIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>24.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100%</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange :	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>RECOLTE MANUELLE EN CAISSES, VINIFICATION ET ELEVGE EN FUTS 12 MOIS</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>15.00</u>	Sucre résiduel : <u>3.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50 €</u>	
Export : <u>25.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA</u>
France : <u>75.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>65.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA MATIGNON</u>	Code client Interloire : <u>210434</u>
Adresse : <u>21 avenue du Château</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02.41.59.43.71</u>	Portable :
Email : <u>info@domaine-matignon.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA MATIGNON</u>	
Contact / responsable : <u>Matignon Yves</u>	Nom du propriétaire : <u>Matignon Yves</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-celui qui fut</u>	
Volume disponible à la vente : <u>25.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>15.00</u>	Sucre résiduel : <u>1.52</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL HENRION	Code client Interloire : 800638
Adresse : 4 Les Hauts Mousseaux	Cp : 49260 Commune : Saint Macaire-du Bois
Téléphone : 02.41.52.25.25	Portable : 0689943648
Email : treille.henrion@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL HENRION	
Contact / responsable : HENRION Thibaut	Nom du propriétaire : HENRION Thibaut
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ?
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU SEC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Le Logis de bray	
Volume disponible à la vente : 450.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange :	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : sur lies	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 11.82	Sucre résiduel : 5.80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 4.30 €	
Export : 25.00%	3 premiers marchés : allemagne canada japon
France : 75.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 59.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 1.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA Domaine des Gaudrieres</u>	Code client Interloire : <u>805267</u>
Adresse : <u>Bellevue</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>Saint aubin de Luigne</u>
Téléphone : <u>02 41 78 39 32</u>	Portable : <u>06 09 48 46 84</u>
Email : <u>contact@domainedesgaudrieres.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA Domaine des Gaudrieres</u>	Nom du propriétaire : <u>SOCHELEAU Philippe</u>
Contact / responsable : <u>SOCHELEAU Philippe</u>	Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	Surface de production : <u>HA</u>
	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CHANT DU CHENE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>59.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % CHENIN</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.02</u>	Sucre résiduel : <u>4.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL COCHARD & Fils	Code client Interloire : 210028
Adresse : Domaine de Mihoudy	Cp : 49540 Commune : AUBIGNE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.46.52	Portable : 06.20.01.18.39
Email : domainedemihoudy@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL COCHARD & Fils	Nom du propriétaire : COCHARD BRUNO
Contact / responsable : COCHARD BRUNO	Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	Surface de production : HA
	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU SEC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE MIHOUDY	
Volume disponible à la vente : 80.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange :	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 13.31	Sucre résiduel : 0.45
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 4.60 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : 15.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 65.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS</u>	Code client Interloire : <u>400707</u>
Adresse : <u>Allée des Quarterons</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-25</u>	Portable :
Email : <u>agnes@amirault-grosbois.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS FAMILLE AMIRAUT GROSBOIS</u>	
Contact / responsable : <u>SAS FAMILLE AMIRAUT GROSBOIS Agnès</u>	Nom du propriétaire : <u>AMIRAUT ET GROSBOIS Xavier et Nicolas</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Terre Blonde</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification Traditionnelle élevage en cuve inox</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.69</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0.0.0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>0.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Domaine Sauveroy</u>	Code client Interloire : <u>210772</u>
Adresse : <u>Domaine du Sauveroy</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>ST LAMBERT DU LATTAY</u>
Téléphone : <u>02.41.78.30.59</u>	Portable :
Email : <u>domainesauveroy@sauveroy.com</u>	Site web : <u>www.sauveroy.com</u>
Raison sociale : <u>EARL CAILLEAU Pascal</u>	
Contact / responsable : <u>CAILLEAU Quentin</u>	Nom du propriétaire : <u>Cailleau Pascal</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée origine</u>	
Volume disponible à la vente : <u>34.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation a température ambiante pour favoriser les thiols. elevage long sur lie pendant 6 mois.</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.98</u>	Sucre résiduel : <u>1.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.80 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>belgique singapour</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DU PETIT CLOCHER	Code client Interloire : 210226
Adresse : Lieu dit : La laiterie	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.54.51	Portable : 0679090388
Email : petit.clocher@wanadoo.fr	Site web : www.domainedupetitclocher.fr
Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER	
Contact / responsable : DENIS Vincent	Nom du propriétaire : DENIS VIGNOBLES
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU SEC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 349.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Chenin	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange :	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : vinifié et élevé en barriques	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 14.09	Sucre résiduel : 5.60
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 6.65 €	
Export : 30.00%	3 premiers marchés : usa allemagne
France : 70.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 15.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 60.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Domaine du Haut Fresne</u>	Code client Interloire : <u>211268</u>
Adresse : <u>Domaine du Haut Fresne</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02.40.98.26.79</u>	Portable :
Email : <u>contact@renou-freres.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA RENOUE Frères et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>RENOUE PASCAL</u>	Nom du propriétaire : <u>RENOUE PASCAL</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU SEC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>les pierres bleues</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin100</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation +elevation 4 mois en barrique</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>14.70</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.60 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>75.00%</u>	