



VAL DE LOIRE
Millesime

23-27 avril 2019

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

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
CH-B-18-004	CHINON BLANC	2018	Côteaux de Sonnay - Domaine des Bouquerries
CH-B-18-005	CHINON BLANC	2018	Cuvée Blanche

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>GAEC DES BOUQUERRIES</u>	Code client Interloire : <u>111181</u>
Adresse : <u>4 Les Bouquerries</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02.47.93.10.50</u>	Portable :
Email : <u>gaecdesbouquerries@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>GAEC DES BOUQUERRIES</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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON BLANC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>COTEAU DE SONNAY DOMMAINE DES BOUQUERRIES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>17.50</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>FA 15° 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>14.60</u>	Sucre résiduel : <u>1.20</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>8.50 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEA DOMAINE Charles PAIN

Adresse : Chezelet

Téléphone : 02.47.93.06.14

Email : charles.pain@wanadoo.fr

Raison sociale : SCEA DOMAINE Charles PAIN

Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez ?

Surface de production : HA

Code client Interloire : 113354

Cp : 37220 Commune : PANZOULT

Portable :

Site web : _____

Nom du propriétaire :

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CHINON BLANC

Milésime : 2018

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : cuvee blanche

Volume disponible à la vente : 129.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : pineau de loire 100 %

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 : vendange manuelle en plusieurs tri

Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 14.90

Sucre résiduel : 0.40

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 : 6.60 €

Export : 2.00%

3 premiers marchés : be etats unis be

France : 98.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 20.00%

CHR : 20.00%

Particulier : 60.00%