



VAL DE LOIRE
Milleésime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
CAN-B-18-002	COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	MALVOISIE
CAN-B-18-004	COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	-
CAN-B-18-007	COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	DOMAINE DE LA PLEIADE

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	Code client Interloire : 211184
Adresse : Le Moulin Giron	Cp : 49530 Commune : LIRE
Téléphone : 02.40.09.03.15	Portable : 06 08 09 56 20
Email : domainemoulingiron@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	
Contact / responsable : RENOUE Nadine	Nom du propriétaire : RENOUE Nadine
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) : COTEAUX D'ANCENIS BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : MALVOISIE	
Volume disponible à la vente : 213.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : pinot gris	
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 : 1/4 mACERATION PELLICULAIRE	
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 : 11.79	Sucre résiduel : 26.40
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 : 5.90 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : VENTE DIRECTE PARTICULIER GMS CAVISTE
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 40.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 45.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL LEBRIN	Code client Interloire : 300466
Adresse : L'Aujardière	Cp : 44430 Commune : LA REMAUDIERE
Téléphone : 02.40.33.72.72	Portable :
Email : contact@vinsfinslebrin.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL LEBRIN	
Contact / responsable : LEBRIN Olivier	Nom du propriétaire : LEBRIN Olivier
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) : COTEAUX D'ANCENIS BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 86.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS	
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 : 11.56	Sucre résiduel : 29.00
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 : 6.00 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : USA ANGLETERRE ALLEMAGNE
France : 65.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 35.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 65.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>M. CRESPIN Bernard</u>	Code client Interloire : <u>300568</u>
Adresse : <u>210 rue de la Pléiade</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>LIRE</u>
Téléphone : <u>02.40.09.01.39</u>	Portable :
Email : <u>crespin.pleiade@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>M. CRESPIN Bernard</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>COTEAUX D'ANCENIS BLANC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>domaine de la pleiade</u>	
Volume disponible à la vente : <u>57.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% pinot gris</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>Vendanges manuelles</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>13.33</u>	Sucre résiduel : <u>31.90</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>6.30 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	