



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
CTA-B-17-006	COTEAUX DE L'AUBANCE	2017	DOMAINE DES BONNES GAGNES - "LA BUTTE"
CTA-B-17-007	COTEAUX DE L'AUBANCE	2017	LES TROIS SCHISTES
CTA-B-18-004	COTEAUX DE L'AUBANCE	2018	Clos des Boujets
CTA-B-18-006	COTEAUX DE L'AUBANCE	2018	-

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL HERY VIGNERON

Code client Interloire : 801100

Adresse : Domaine des Bonnes Gagnes

Cp : 49320 Commune : BRISSAC QUINCE

Téléphone : 02.41.91.22.76

Portable :

Email : hery.vigneron@wanadoo.fr

Site web :

Raison sociale : EARL HERY VIGNERON

Contact / responsable : hery françois

Nom du propriétaire : hery françois

 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

Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DE L'AUBANCE

Millésime : 2017

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DES BONNES GAGNES - "LA BUTTE"

Volume disponible à la vente : 40.00

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 6 MOIS

 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 : 11.00

Sucre résiduel : 142.00

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 : 10.50 €

Export : 0.00%

3 premiers marchés : PARTICULIER CHR -

France : 100.00%

 GMS : 0.00%

 Caviste : 5.00%

 CHR : 5.00%

 Particulier : 90.00%

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET</u>	Code client Interloire : <u>210389</u>
Adresse : <u>10 Chemin de Montgilet</u>	Cp : <u>49610</u> Commune : <u>JUIGNE SUR LOIRE</u>
Téléphone : <u>02.41.91.90.48</u>	Portable :
Email : <u>montgilet@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET</u>	Nom du propriétaire :
Contact / responsable :	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 ?
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	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 DE L'AUBANCE</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES TROIS SCHISTES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.20</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>Les Trois Schistes" est le fruit de plusieurs tris récoltés sur les trois terroirs du Domaine de Montgilet. La vendange botrytis</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>10.05</u>	Sucre résiduel : <u>184.50</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>19.00 €</u>	3 premiers marchés : <u>CANADA BELGIQUE</u>
Export : <u>9.00%</u>	
France : <u>91.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>61.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>12.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>18.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DOMAINE DES GIRAUDIÈRES	Code client Interloire : 805202
Adresse : Les Giraudières	Cp : 49320 Commune : BRISSAC LOIRE AUBANCE
Téléphone : 02.41.91.24.00	Portable :
Email : roulletdo@orange.fr	Site web : www.domainedesgiraudieres.com
Raison sociale : EARL DOMAINE DES GIRAUDIÈRES	
Contact / responsable : ROULLET Marion	Nom du propriétaire : ROULLET Dominique
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 DE L'AUBANCE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Clos des Boujets	
Volume disponible à la vente : 78.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 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 : en cuve traditionnelle	
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 : 11.91	Sucre résiduel : 109.60
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 : 9.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA BIOTTEAU Frères</u>	Code client Interloire : <u>210729</u>
Adresse : <u>Château d'Avrillé</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>ST JEAN DES MAUVRETS</u>
Téléphone : <u>02.41.91.22.46</u>	Portable :
Email : <u>chateau.avrille@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA BIOTTEAU Frères</u>	Nom du propriétaire :
Contact / responsable :	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 ?
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	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 DE L'AUBANCE</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>300.00</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>12.44</u>	Sucre résiduel : <u>115.80</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>6.80 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</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>90.00%</u>	