



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
CTL-B-17-007	COTEAUX DU LAYON	2017	VIEILLES VIGNES-CHATEAU DES ROCHETTES
CTL-B-17-008	COTEAUX DU LAYON	2017	CAPRICE D'AUTOMNE
CTL-B-18-014	COTEAUX DU LAYON	2018	L'ECLIPSE
CTL-B-18-015	COTEAUX DU LAYON	2018	DOMAINE DU PETIT VAL
CTL-B-18-018	COTEAUX DU LAYON	2018	VIEILLES VIGNES
CTL-B-18-019	COTEAUX DU LAYON	2018	-
CTL-B-18-021	COTEAUX DU LAYON	2018	CUVEE EMMA
CTL-B-18-022	COTEAUX DU LAYON	2018	VIEILLES VIGNES
CTL-B-18-023	COTEAUX DU LAYON	2018	-

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA Catherine NOLOT</u>	Code client Interloire : <u>210251</u>
Adresse : <u>Domaine de l'Eté</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>DOUE EN ANJOU</u>
Téléphone : <u>02.41.59.11.63</u>	Portable :
Email : <u>domainedelete@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA Catherine NOLOT</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 ?
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) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>VIEILLES VIGNES-CHATEAU DES ROCHETTES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>129.00</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 :	
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>10.65</u>	Sucre résiduel : <u>166.90</u>
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 : <u>10.95 €</u>	3 premiers marchés :
Export : %	
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 Hubert GUENEAU et Fils</u>	Code client Interloire : <u>210924</u>
Adresse : <u>1 rue St Fiacre</u>	Cp : <u>49310</u> Commune : <u>TREMONT</u>
Téléphone : <u>02.41.59.45.21</u>	Portable :
Email : <u>scea.hubertgueneauetfils@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA Hubert GUENEAU et Fils</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 ?
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 DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>caprice d'automne</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</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>vinification basse température</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>11.07</u>	Sucre résiduel : <u>190.00</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>9.10 €</u>	
Export : <u>2.00%</u>	3 premiers marchés : <u>particuliers professionnel</u>
France : <u>98.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>3.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>95.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA VIGNOB. DENECHERE-GEFFARD</u>	Code client Interloire : <u>210849</u>
Adresse : <u>Domaine de la Petite Croix</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.41.54.06.99</u>	Portable :
Email : <u>lapetitecroix@yahoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA VIGNOB. DENECHERE-GEFFARD</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 ?
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) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>L ECLIPSE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</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>VINIFICATIONS A BASSES TEMPERATURES ET ELEVAGE EN CUVE</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>11.82</u>	Sucre résiduel : <u>123.76</u>
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 : <u>8.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL Jean-Carl DESSEVRE	Code client Interloire : 210920
Adresse : 3 rte de Cernusson - Lucet - Trémont	Cp : 49310 Commune : LYS HAUT LAYON
Téléphone : 02.41.59.40.10	Portable :
Email : domaine.lucet@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL Jean-Carl DESSEVRE	
Contact / responsable : DESSEVRE Jean-Carl	Nom du propriétaire : DESSEVRE Jean-Carl
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 DU LAYON	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 95.00	
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 : élevage en cuve souterraine	
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 : 12.92	Sucre résiduel : 138.20
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 : 5.85 €	
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 : EARL JOSELON	Code client Interloire : 210213
Adresse : Les Oisonnières	Cp : 49380 Commune : CHAVAGNES LES EAUX
Téléphone : 02.41.54.13.98	Portable :
Email : earljoselon@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL JOSELON	
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) : COTEAUX DU LAYON

Milésime : 2018

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Cuvée Emma

Volume disponible à la vente : 20.00

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 :

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 : 11.92

Sucre résiduel : 167.30

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 : 8.30 €

Export : 0.00%

3 premiers marchés :

France : 100.00%

GMS : 5.00%

Caviste : 5.00%

CHR : 5.00%

Particulier : 85.00%

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	Code client Interloire : 210331
Adresse : Domaine des Closserons	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02.41.54.30.78	Portable :
Email : contact@domaine-leblanc.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	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 ?
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 DU LAYON	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : VIEILLES VIGNES	
Volume disponible à la vente : 60.00	
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 :	
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 : 11.50	Sucre résiduel : 178.40
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 : 10.10 €	
Export : 9.00%	3 premiers marchés : ITALIE BELGIQUE SUISSE
France : 91.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 7.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 17.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 12.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 55.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES</u>	Code client Interloire : <u>210672</u>
Adresse : <u>SCEA BRANCHEREAU</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02.41.78.33.56</u>	Portable :
Email : <u>cb@domainedesforges.net</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES</u>	
Contact / responsable : <u>BRANCHEREAU SEVERINE</u>	Nom du propriétaire : <u>BRANCHEREAU STEPHANE</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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</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>ELEVAGE EN CUVE</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>12.35</u>	Sucre résiduel : <u>187.70</u>
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 : <u>5.90 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	