



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
S-B-17-004	SAUMUR BLANC	2017	Château de Parnay - Chemin des Murs
S-B-17-005	SAUMUR BLANC	2017	La Jouvencelle
S-B-18-001	SAUMUR BLANC	2018	-
S-B-18-008	SAUMUR BLANC	2018	Tradition
S-B-18-010	SAUMUR BLANC	2018	Les Genets Château de Chaintres
S-B-18-011	SAUMUR BLANC	2018	Domaine de la Paleine
S-B-18-013	SAUMUR BLANC	2018	Domaine des Hauts de Sanziers



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</u>	Code client Interloire : <u>800102</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Cristal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>Parnay</u>
Téléphone : <u>02.41.38.10.85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@chateaudeparnay.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</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) : SAUMUR BLANC

Milésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DE PARNAY - CHEMIN DES MURS

Volume disponible à la vente : 30.00

**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 : 50 % Barriques + 50 % cuve

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 : 14.26 Sucre résiduel : 1.10

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 : 14.00 €

Export : 30.00% 3 premiers marchés : USA JAPON CANADA

France : 70.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 20.00%

CHR : 30.00%

Particulier : 50.00%

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SARL Les Hauts de Rocheville	Code client Interloire : 800627
Adresse : Les Hauts de Valbrun	Cp : 49730 Commune : PARNAY
Téléphone : 02.41.38.10.00	Portable :
Email : pporche@domainederocheville.fr	Site web :
Raison sociale : SARL Les Hauts de Rocheville	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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR BLANC	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : LA JOUVENCELLE	
Volume disponible à la vente : 10.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : pressurage pneumatique, fermentation alcoolique et élevage en barriques de 2/3 vins sur lies fines PENDANT 6 MOIS	
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 : 14.28	Sucre résiduel : 0.37
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 : 11.90 €	3 premiers marchés : 0.0.0
Export : 0.00%	
France : 0.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 0.00%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE DES RAYNIERES</u>	Code client Interloire : <u>210982</u>
Adresse : <u>33 rue du Ruau</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02.41.52.44.87</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedesraynieres.com</u>	Site web : <u>www.domainedesraynieres.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES RAYNIERES</u>	
Contact / responsable : <u>REBEILLEAU SYLVAIN</u>	Nom du propriétaire : <u>REBEILLEAU SYLVAIN</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR BLANC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>52.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>EN INOX THERMOREGULEE</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>12.69</u>	Sucre résiduel : <u>0.24</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>5.20 €</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 : %	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL BONNEAU et Fils	Code client Interloire : 210986
Adresse : 45 rue du Bourg Neuf	Cp : 49400 Commune : VARRAINS
Téléphone : 02.41.52.92.38	Portable :
Email : bonneau@labonnevaliere.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL BONNEAU 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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR BLANC	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : TRADITION	
Volume disponible à la vente : 63.40	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Age moyen des vignes :	
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 ET FERMENTATION A BASSE TEMPERATURE ET ELEVEGE SUR LIE	
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 : 13.68	Sucre résiduel : 1.20
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 €	3 premiers marchés : USA BELGIQUE
Export : 10.00%	
France : 90.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 40.02%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : SAS DOMAINE VINICOLE CHAINTRES	Code client Interloire : 210272
Adresse : 54 rue de la Croix de Chaintre	Cp : 49400 Commune : DAMPIERRE SUR LOIRE
Téléphone : 02.41.52.90.54	Portable :
Email : info@chaintres.fr	Site web :
Raison sociale : SAS DOMAINE VINICOLE CHAINTRES	
Contact / responsable : Berthelot Marjorie	Nom du propriétaire : de Tigny Mourot Elisabeth
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : les genets chateau de chaintres	
Volume disponible à la vente : 36.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : Fermentation en cuve inox thermorégulée à une température de 18°C. Elevage sur lie fine durant 3 mois.	
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 : 14.00	Sucre résiduel : 0.70
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 : 8.70 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 40.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 50.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS DOMAINE DE LA PALEINE	Code client Interloire : 210611
Adresse : 9 rue de la Paleine	Cp : 49260 Commune : LE PUY NOTRE DAME
Téléphone : 02.41.52.21.24	Portable : 0684431555
Email : contact@domaine-paleine.com	Site web : www.domaine-paleine.com
Raison sociale : SAS DOMAINE DE LA PALEINE	
Contact / responsable : NIVELLEAU PATRICK	Nom du propriétaire : VINCENT MARC
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA PALEINE	
Volume disponible à la vente : 150.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : CUVES THERMOREGULEES	
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 : 14.36	Sucre résiduel : 2.80
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 : 7.00 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : PAYS BAS CHINE USA
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 25.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 50.00%	



**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: <u>EARL TESSIER ET FILS</u>	Code client Interloire : <u>801366</u>
Adresse : <u>14 rue Saint Vincent</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02.41.52.26.75</u>	Portable :
Email : <u>tessieretfils@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL TESSIER ET FILS</u>	
Contact / responsable : <u>HOUET JEAN FRANCOIS</u>	Nom du propriétaire : <u>HOUET JEAN FRANCOIS</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) : SAUMUR BLANC

Milésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DES HAUTS DE SANZIERS

Volume disponible à la vente : 325.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) :

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 : 14.90 Sucre résiduel : 0.30

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 : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	