

VAL DE LOIRE
Millesime



23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANOMYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
IVL-B-18-003	VAL DE LOIRE BLANC	2018	Saint Christophe Blanc

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL VIGNOBLE COGNE</u>	Code client Interloire : <u>801373</u>
Adresse : <u>La Couperie</u>	Cp : <u>49270</u> Commune : <u>ST CHRISTOPHE LA COUPERIE</u>
Téléphone : <u>02.40.83.73.16</u>	Portable :
Email : <u>cogne.vin@orange.fr</u>	Site web : <u>www.vignoblecogne.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL VIGNOBLE COGNE</u>	
Contact / responsable : <u>Cogne Yan</u>	Nom du propriétaire : <u>Cogne Yan</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) : <u>VAL DE LOIRE BLANC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Saint Christophe blanc</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>60 % Sauvignon 40 % chardonnay</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>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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>6.50 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>75.00%</u>	