



VAL DE LOIRE
Millesime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
IPG-B-18-002	VAL DE LOIRE PINOT GRIS	2018	Petit'o Gris
IPG-B-18-005	VAL DE LOIRE PINOT GRIS	2018	-
IPG-B-18-008	VAL DE LOIRE PINOT GRIS	2018	Pinot Gris - Le Chapitre

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine Petiteau</u>	Code client Interloire : <u>510724</u>
Adresse : <u>451 la Chalosière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02.40.36.20.15</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainepetiteau.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL PETITEAU Michel et Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>PETITEAU Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>PETITEAU Vincent</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 PINOT GRIS</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>petit'o Gris</u>	
Volume disponible à la vente : <u>64.00</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>vinification TRADITIONNELLE sans FML</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>11.74</u>	Sucre résiduel : <u>18.90</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>5.10 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. BRICARD Gwénael	Code client Interloire : 300399
Adresse : La Patelière	Cp : 49270 Commune : ST LAURENT DES AUTELS
Téléphone : 02.40.09.52.39	Portable :
Email : gwénael.bricard@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. BRICARD Gwénael	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) : VAL DE LOIRE PINOT GRIS	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 76.50	
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 : MACERATION PELLICULAIRE + FERMENTATION A BASSE TEMPERATURE	
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 : 12.06	Sucre résiduel : 32.70
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 : 4.25 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>SCEA VIGNOBLE RETHORE DAVY</u>	Code client Interloire : <u>300145</u>
Adresse : <u>Les Vignes</u>	Cp : <u>49110</u> Commune : <u>ST REMY EN MAUGES</u>
Téléphone : <u>02.41.30.12.58</u>	Portable :
Email : <u>rethore.c@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA VIGNOBLE RETHORE DAVY</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>VAL DE LOIRE PINOT GRIS</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>PINOT GRIS " LE CHAPITRE"</u>	
Volume disponible à la vente : <u>283.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>PINOT GRIS 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 : <u>vENDANGE MÉCANIQUE, PREsSURAGE DIRECT.</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
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>12.91</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</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>5.30 €</u>	
Export : <u>30.00%</u>	3 premiers marchés : <u>BELGIQUE ROYAUME UNI USA</u>
France : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u>	