

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
VDSM-B-17-004	VOUVRAY DEMI-SEC ET MOELLEUX	2017	-
VDSM-B-18-002	VOUVRAY DEMI-SEC ET MOELLEUX	2018	La Dame des Champs

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL PIEAUX Jean-Michel et Bruno	Code client Interloire : 113474
Adresse : 10 rue du Clos Baglin	Cp : 37210 Commune : CHANCAY
Téléphone : 02.47.52.25.51	Portable : 0608625492
Email : earl.pieaux@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL PIEAUX Jean-Michel et Bruno	Nom du propriétaire : PIEAUX Jean-Michel
Contact / responsable : PIEAUX Jean-Michel	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) : VOUVRAY DEMI-SEC ET MOELLEUX	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 60.00	
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 : FERMENTATION EN CUVES THERMOREGULEES ELEVAGE 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 : 13.25	Sucre résiduel : 71.40
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 : 10.90 €	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 : SCEV DOMAINE DE BEAUCLAIR	Code client Interloire : 800390
Adresse : 306 Coteau de Venise	Cp : 37210 Commune : NOIZAY
Téléphone : 02.47.52.11.32	Portable : 0687182277
Email : freddyblot@aol.com	Site web : _____
Raison sociale : SCEV DOMAINE DE BEAUCLAIR	
Contact / responsable : BLOT Freddy	Nom du propriétaire : BLOT Freddy
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) : VOUVRAY DEMI-SEC ET MOELLEUX	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : La Dame des Champs	
Volume disponible à la vente : 25.00	
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 : <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 : 12.40	Sucre résiduel : 23.90
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 : 6.50 €	
Export : 50.00%	3 premiers marchés : royaume uni usa
France : 50.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	