



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
VS-B-17-001	VOUVRAY SEC	2017	DOMAINE DE LA RACAUDERIE
VS-B-18-002	VOUVRAY SEC	2018	ARGILEX

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : M. GAUTIER Jean-Michel	Code client Interloire : 113327
Adresse : La Racauderie	Cp : 37210 Commune : PARCAY MESLAY
Téléphone : 02.47.29.12.82	Portable : 06.18.45.10.02
Email : gautierjeanmichel@gmail.com	Site web : www.wix.com/vouvrayjmgautier/vouvray
Raison sociale : M. GAUTIER Jean-Michel	Nom du propriétaire : Gautier Jean michel
Contact / responsable : Gautier 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 SEC	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA RACAUDERIE	
Volume disponible à la vente : 45.00	
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 : Vinification traditionnelle. Elevage sur Lie 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 : 12.16	Sucre résiduel : 5.90
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 : 7.00 €	
Export : 20.00%	3 premiers marchés : USA Allemagne Grande Bretagne
France : 80.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 80.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 10.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. GAUTIER Benoît

Adresse : La Châtaigneraie

Téléphone : 02.47.52.84.63

Email : info@vouvraygautier.com

Raison sociale : M. GAUTIER Benoît

Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez ?

Surface de production : HA

Code client Interloire : 110593

Cp : 37210 Commune : ROCHECORBON

Portable :

Site web : _____

Nom du propriétaire :

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY SEC

Milésime : 2018

Nom de la cuvée ou marque : ARGILEX

Volume disponible à la vente : 80.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CHENIN

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 : FERMENTATION ET ELEVAGE CUVES INOX

Elevage barrique : Oui Non

Elevage sur lies : Oui Non

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 12.60

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Blanc

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 6.00

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 8.80 €

Export : 70.00%

France : 30.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 10.00%

CHR : 10.00%

Particulier : 10.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : US CAN GB