



VAL DE LOIRE
Milleésime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
CRLB-B-ns-002	CREMANT DE LOIRE	-	Blanche
CRLB-B-ns-007	CREMANT DE LOIRE	-	Jaillance
CRLB-B-ns-012	CREMANT DE LOIRE	-	Les Caractères
CRLB-B-ns-013	CREMANT DE LOIRE	-	Domaine de la Paleine
CRLB-B-ns-014	CREMANT DE LOIRE	-	-
CRLB-B-ns-015	CREMANT DE LOIRE	-	Domaine des Galloires
CRLB-B-ns-017	CREMANT DE LOIRE	-	Château de Brossay
CRLB-B-ns-020	CREMANT DE LOIRE	-	De Chanceny Brut Nature

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>VEUVE AMIOT</u>	Code client Interloire : <u>400009</u>
Adresse : <u>19-21 rue Jean Ackerman</u>	Cp : <u>49426</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02.41.83.14.14</u>	Portable :
Email : <u>admin@veuve-amiot.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>VEUVE AMIOT SAS</u>	
Contact / responsable : <u>DESSE LAURENCE</u>	Nom du propriétaire : <u>AMIOT VEUVE</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>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>BLANCHE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cABERNET 70% GROLLEAU 20% PINOT NOIR 10%</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>ELEVAGE : 2 ANS SUR LATTES</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>11.80</u>	Sucre résiduel : <u>9.00</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>10.50 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>PARTICULIERS CHR</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SA JAILLANCE	Code client Interloire : 805184
Adresse : 355 avenue de la Clairette	Cp : 26150 Commune : DIE
Téléphone : 04.75.22.30.00	Portable :
Email : info@jaillance.com	Site web : www.jaillance.com
Raison sociale : SA JAILLANCE	
Contact / responsable : MENGELING RABEA	Nom du propriétaire : FAVIER DOMINIQUE
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

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : JAILLANCE	
Volume disponible à la vente : 1500.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN 84% CHARDONNAY 16%	
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 : methode traditionnelle	
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 : 12.00	Sucre résiduel : 8.50
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 : 7.20 €	
Export : 15.00%	3 premiers marchés : asie
France : 85.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>HACHET Fabien</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone :	Portable : <u>0683877658</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>www.robertetmarcel.com</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>HACHET Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>BONNIN Marc</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>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES CARACTERES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1640.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 70%+ CHARDONNAY 15%+CABERNET FRANC 15%</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>12.35</u>	Sucre résiduel : <u>6.80</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 : €	
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 : 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

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA PALEINE	
Volume disponible à la vente : 120.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 80% CHARDONNAY 20% 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 INOX 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 : 12.45	Sucre résiduel : 0.20
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 : 12.30 €	
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 : EARL LA DUCQUERIE	Code client Interloire : 210790
Adresse : 2 Chemin du Grand Clos	Cp : 49750 Commune : ST LAMBERT DU LATTAY
Téléphone : 02.41.78.42.00	Portable :
Email : domaine.ducquerie@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : EARL LA DUCQUERIE	
Contact / responsable : cailleau cyril	Nom du propriétaire : cailleau celine et cyril
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) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 69.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chardonnay 50 chenin 25 groslot gris 25	
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 : 12.50	Sucre résiduel : 7.00
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 : 7.50 €	
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 : <u>Domaine des Galloires</u>	Code client Interloire : <u>211194</u>
Adresse : <u>1 La Galloire</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02.40.98.20.10</u>	Portable :
Email : <u>contact@galloires.com</u>	Site web : <u>galloires.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC DES GALLOIRES</u>	
Contact / responsable : <u>Toublanc Maxime</u>	Nom du propriétaire : <u>Toublanc Toublanc</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>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des galloires</u>	
Volume disponible à la vente : <u>151.30</u>	
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 : <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>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>4.00</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 : €	
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 : EARL CHATEAU DE BROSSAY	Code client Interloire : 210225
Adresse : Château de Brossay	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.59.95	Portable : 06.73.85.18.37
Email : contact@chateaubrossay.fr	Site web : www.chateaubrossay.fr
Raison sociale : EARL CHATEAU DE BROSSAY	
Contact / responsable : Tamboise Nicolas	Nom du propriétaire : Tamboise Nicolas
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

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : chateau de brossay	
Volume disponible à la vente : 20.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chardonnay 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 : prise de mousse avec les sucres du vins tranquille	
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 : 12.76	Sucre résiduel : 4.74
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 : 7.50 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<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>HACHET Fabien</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone :	Portable : <u>0683877658</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>www.robertetmarcel.com</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>HACHET Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>BONNIN Marc</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>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>de chanceney brut nature</u>	
Volume disponible à la vente : <u>121.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chardonnay 70% + chenin 15 % + cabernet franc 15%</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>12.92</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</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 : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	