



ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
CRLB-RS-17-002	CREMANT DE LOIRE	2017	-
CRLB-RS-ns-001	CREMANT DE LOIRE	-	Domaine de l'été

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. PRUDHOMME Sébastien	Code client Interloire : 211105
Adresse : 13 rue de la Rochelambert	Cp : 79100 Commune : MAUZE THOUARSAIS
Téléphone : 05.49.96.64.18	Portable :
Email : domainedelarochelambert@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. PRUDHOMME Sébastien	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) : CREMANT DE LOIRE BRUT	Couleur : Rosé
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 9.75	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 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 : Cuve	
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 : 0.50
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 : 5.90 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 80.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA Catherine NOLOT</u>	Code client Interloire : <u>210251</u>
Adresse : <u>Domaine de l'Eté</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>DOUE EN ANJOU</u>
Téléphone : <u>02.41.59.11.63</u>	Portable :
Email : <u>domainedelete@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA Catherine NOLOT</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>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE L'ETE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC 65% GROSLOT NOIR 35%</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>11.56</u>	Sucre résiduel : <u>8.60</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>7.30 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	