

VAL DE LOIRE
Millesime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
SMXB-B-16-002	SAUMUR MOUSSEUX	2016	BOUVET TRESOR
SMXB-B-ns-004	SAUMUR MOUSSEUX	-	CHÂTEAU DE BROSSAY
SMXB-B-ns-005	SAUMUR MOUSSEUX	-	JAILLANCE BRUT

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS BOUVET-LADUBAY	Code client Interloire : 400066
Adresse : CS 94048	Cp : 49412 Commune : SAUMUR CEDEX
Téléphone : 02.41.83.83.83	Portable :
Email : contact@bouvet-ladubay.fr	Site web :
Raison sociale : SAS BOUVET-LADUBAY	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) : SAUMUR MOUSSEUX BRUT	Couleur : Blanc
Milésime : 2016	
Nom de la cuvée ou marque : BOUVET TRESOR	
Volume disponible à la vente : 375.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 85% CHENIN 15% CHARDONNAY	
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 BARIQUE	
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 : 10.00
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 : 14.10 €	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 : 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@chateaudebrossay.fr	Site web : www.chateaudebrossay.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 : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR MOUSSEUX BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : chateau de brossay	
Volume disponible à la vente : 13.50	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 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 :	
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 : 12.51	Sucre résiduel : 7.80
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 : particuliers
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 85.00%	

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) : SAUMUR MOUSSEUX BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : JAILLANCE BRUT	
Volume disponible à la vente : 1481.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Chenin 97% grolleau gris 2% cabernet franc 1%	
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 : 8.00
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 : 6.60 €	
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 : %	