



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
VMXB-B-16-001	VOUVRAY MOUSSEUX	2016	Cuvée " l'é�incelante "
VMXB-B-17-002	VOUVRAY MOUSSEUX	2017	Les Tuffières
VMXB-B-17-004	VOUVRAY MOUSSEUX	2017	Cuvée Antique
VMXB-B-ns-003	VOUVRAY MOUSSEUX	-	Moncontour
VMXB-B-ns-005	VOUVRAY MOUSSEUX	-	Vouvray Brut

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL DOMAINE GENDRON	Code client Interloire : 111902
Adresse : 10 rue de la Fuye	Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02.47.52.63.98	Portable : 0685107368
Email : gendronvinsvouvray@orange.fr	Site web : gendronphilippe.com
Raison sociale : EARL DOMAINE GENDRON	
Contact / responsable : GENDRON PHILIPPE	Nom du propriétaire : GENDRON PHILIPPE
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY MOUSSEUX BRUT	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Cuvée " l'étincelante "	
Volume disponible à la vente : 148.50	
<b>Description du vin</b>	
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 : Cuve inox sur lie	
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 : 4.30
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 : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 15.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 12.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 73.00%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : SARL AGRICOLE PETIT COTEAU	Code client Interloire : 300564
Adresse : 71 rue du Petit Coteau	Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02.47.52.60.77	Portable :
Email : peggy.guerillon@vignobles-feray.com	Site web : www.vignobles-feray.fr
Raison sociale : SARL AGRICOLE PETIT COTEAU	Nom du propriétaire : FERAY Gilles
Contact / responsable : GUERILLON Peggy	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 MOUSSEUX BRUT	Couleur : Blanc
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque : Les Tuffières	
Volume disponible à la vente : 495.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN BLANC 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 : Méthode Traditionnelle, Cuve inox, régulation de température	
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 : 12.36	Sucre résiduel : 9.10
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 : 8.10 €	
Export : 15.00%	3 premiers marchés : USA
France : 85.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 85.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**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 :

Volume produit en moyenne : HL

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY MOUSSEUX BRUT

Millésime : 2017

Nom de la cuvée ou marque : CUVÉE ANTIQUE

Volume disponible à la vente : 90.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%

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 : 13.00

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 : 1.50

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 9.90 €

Export : 10.00%

France : 90.00%

 GMS : 0.00%

 Caviste : 70.00%

 CHR : 10.00%

 Particulier : 10.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : ALL CAN GB

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : SA VIGNOBLES CHATEAU MONCONTOUR	Code client Interloire : 111905
Adresse : 71 rue du Petit Coteau	Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 0247526077	Portable :
Email : peggy.guerillon@vignobles-feray.com	Site web : www.vignobles-feray.fr
Raison sociale : SA VIGNOBLES CHATEAU MONCONTOUR	
Contact / responsable : GUERILLON Peggy	Nom du propriétaire : FERAY Gilles
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY MOUSSEUX BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : MONCONTOUR	
Volume disponible à la vente : 1149.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN BLANC 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 : Méthode Traditionnelle, Cuve inox, régulation de température	
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 : 12.42	Sucre résiduel : 9.00
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 : 7.60 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : USA
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS ESCHER & THOMAS	Code client Interloire : 805169
Adresse : 18 rue Paul Boncour	Cp : 41400 Commune : CHISSAY EN TOURAINE
Téléphone :	Portable : 06.52.68.30.09
Email : info@escher-thomas.com	Site web :
Raison sociale : SAS ESCHER & THOMAS	Nom du propriétaire : ESCHER Iwan
Contact / responsable : THOMAS Cécile	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 MOUSSEUX BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : VOUVRAY BRUT	
Volume disponible à la vente : 50.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : Vin de base élevé en fût de chêne - 30 MOIS SUR LATTES	
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 : 9.00
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 : 12.00 €	3 premiers marchés : 0 0 0
Export : 0.00%	
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	