



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
RA-RS-18-005	ROSE D'ANJOU	2018	Tête de Linotte
RA-RS-18-008	ROSE D'ANJOU	2018	Joseph Verdier
RA-RS-18-011	ROSE D'ANJOU	2018	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS Albert BESOMBES-MOC BARIL	Code client Interloire : 400045
Adresse : 24 Rue Jules Amiot	Cp : 49400 Commune : SAUMUR
Téléphone : 02.41.50.23.23	Portable :
Email : valerie.hurtier@uapl.fr	Site web :
Raison sociale : SAS Albert BESOMBES-MOC BARIL	
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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE D'ANJOU	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Tête de linotte	
Volume disponible à la vente : 530.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Grolleau/cab F	
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 : classique	
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 : 11.61	Sucre résiduel : 19.80
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 : 3.15 €	
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 : SA Joseph VERDIER	Code client Interloire : 400471
Adresse : ZI Champagne - Europe	Cp : 49260 Commune : MONTREUIL BELLAY
Téléphone : 02.41.40.22.50	Portable :
Email : c.pierre@joseph-verdier.fr	Site web :
Raison sociale : SA Joseph VERDIER	
Contact / responsable : PIERRE Cécile	Nom du propriétaire : Joseph verdier SA Joseph Verdier
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) : ROSE D'ANJOU	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Joseph VERDIER	
Volume disponible à la vente : 508.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Gamay 70% Grolleau 30%	
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 : 10.52	Sucre résiduel : 23.70
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 : €	
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 LHUMEAU Joel & Jean-Louis	Code client Interloire : 210074
Adresse : 7 rue St Vincent	Cp : 49700 Commune : BRIGNE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.30.51	Portable :
Email : dnehauteshouches@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis	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) : ROSE D'ANJOU	Couleur : Rosé
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 75.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% Grolleau Gris + noir	Superficie des vignes pour cette cuvée :
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 :	
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 : 10.94	Sucre résiduel : 26.10
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 : 5.10 €	3 premiers marchés : Japon
Export : 2.00%	
France : 98.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	