

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
IMT-RS-18-001	VAL DE LOIRE ASSEMBLAGE	2018	Rosé Seduction
IVL-RS-18-001	VAL DE LOIRE ASSEMBLAGE	2018	Petit'o rosé

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : M. HERVE VINCENT

Adresse : Lorière

Téléphone : 02 40 65 68 47

Email : chateauloriere@sfr.fr

Raison sociale : M. HERVE VINCENT

Contact / responsable : Hervé Vincent

 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 : 511801

Cp : 44830 Commune : BRAINS

Portable : 0614824906

Site web :

Nom du propriétaire : Hervé Vincent

Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE MERLOT ROSE

Millésime : 2018

Nom de la cuvée ou marque : Rosé Seduction

Volume disponible à la vente : 80.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : merlot

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 : Oui Non

 Elevage sur lies : Oui Non

 Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 13.13

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Rosé

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 0.50

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : €

Export : %

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

Date de commercialisation :

3 premiers marchés :

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine Petiteau</u>	Code client Interloire : <u>510724</u>
Adresse : <u>451 la Chalosière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02.40.36.20.15</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainepetiteau.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL PETITEAU Michel et Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>PETITEAU Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>PETITEAU Vincent</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>VAL DE LOIRE ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>petit'o rosé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay 60% merlot 40%</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>vinification TRADITIONNELLE sans FML</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>11.98</u>	Sucre résiduel : <u>3.70</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>3.90 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	