

VAL DE LOIRE
Millesime



23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
IPN-RS-18-001	VAL DE LOIRE PINOT NOIR	2018	
IPN-RS-18-007	VAL DE LOIRE PINOT NOIR	2018	Domaine Delaunay

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE LA MARETIERE</u>	Code client Interloire : <u>510466</u>
Adresse : <u>Gaëtan et Romain BARREAU</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-63-53-02</u>	Portable : <u>06-36-63-58-53</u>
Email : <u>domainedelamaretiere@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL les Chais de la Maretière</u>	
Contact / responsable : <u>EARL les Chais de la Maretière ROMAIN ET GAETAN</u>	Nom du propriétaire : <u>BARREAU ROMAIN ET GAETAN</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 PINOT NOIR ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30,00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
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>11,63</u>	Sucre résiduel : <u>3,40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : €	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 Vignoble DELAUNAY	Code client Interloire : 510388
Adresse : Le Val Fleury	Cp : 44430 Commune : LE LOROUX BOTTEREAU
Téléphone : 02 40 33 86 84	Portable :
Email : contact@domainedelaunay.fr	Site web : www.domainedelaunay.fr
Raison sociale : EARL Vignoble DELAUNAY	
Contact / responsable : DELAUNAY Yves	Nom du propriétaire : DELAUNAY Yves et Loïc
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) : VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROSE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Domaine Delaunay	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% Pinot Noir	
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 : 14.18	Sucre résiduel : 0.40
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 : 4.60 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	