



23-27 avril 2019



#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
A-RG-17-007	ANJOU	2017	Vieilles Vignes - Château des Rochettes
A-RG-17-009	ANJOU	2017	Sur le fruit
A-RG-17-010	ANJOU	2017	Terres Rouges
A-RG-17-013	ANJOU	2017	
A-RG-18-001	ANJOU	2018	Domaine des Iris
A-RG-18-003	ANJOU	2018	Domaine du Haut Fresne
A-RG-18-004	ANJOU	2018	
A-RG-18-011	ANJOU	2018	L'Ardoise
A-RG-18-015	ANJOU	2018	
A-RG-18-016	ANJOU	2018	Château de Bellevue
A-RG-18-019	ANJOU	2018	Prestige - Terriades
A-RG-18-022	ANJOU	2018	Anjou Rouge Vieilles Vignes
A-RG-18-023	ANJOU	2018	Chateau de Brossay
A-RG-18-025	ANJOU	2018	
A-RG-18-026	ANJOU	2018	Domaine des Galloires 50
A-RG-18-027	ANJOU	2018	
A-RG-18-034	ANJOU	2018	
A-RG-18-040	ANJOU	2018	Prestige



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA Catherine NOLOT</u>	Code client Interloire : <u>210251</u>
Adresse : <u>Domaine de l'Eté</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>DOUE EN ANJOU</u>
Téléphone : <u>02.41.59.11.63</u>	Portable :
Email : <u>domainedelete@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA Catherine NOLOT</u>	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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>VIEILLES VIGNES-CHATEAU DES ROCHETTES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>81.56</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC 100%</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 :	
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>13.15</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</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 : <u>5.70 €</u>	
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 : <u>SCEA MATIGNON</u>	Code client Interloire : <u>210434</u>
Adresse : <u>21 avenue du Château</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02.41.59.43.71</u>	Portable :
Email : <u>info@domaine-matignon.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA MATIGNON</u>	
Contact / responsable : <u>Matignon Yves</u>	Nom du propriétaire : <u>Matignon Yves</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>sur le fruit</u>	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>13.33</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</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 : €	
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 : <u>SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE</u>	Code client Interloire : <u>210258</u>
Adresse : <u>Le Bois Mozé</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>COUTURES</u>
Téléphone : <u>02.41.57.91.28</u>	Portable : <u>0624293661</u>
Email : <u>mathilde.giraudet@bois-moze.fr</u>	Site web : <u>www.boismoze.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE</u>	
Contact / responsable : <u>Giraudet Mathilde</u>	Nom du propriétaire : <u>Lancien Odile et René</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>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Terres Rouges</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc</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 :	
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>13.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</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 : <u>6.80 €</u>	
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: Domaine Dittière

 Code client Interloire : 211007

 Adresse : 1 Chemin de la Grouas

 Cp : 49320 Commune : VAUCHRETIEN

 Téléphone : 02.41.91.23.78

 Portable : 0683104250

 Email : domaine.dittiere@sfr.fr

 Site web : www.domainedittiere.com

 Raison sociale : EARL DITTIERE

 Contact / responsable : Dittière Bruno

 Nom du propriétaire : Dittière Bruno & Joël

 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

 Volume produit en moyenne : HL
**LA CUVÉE**

 AOC /IGP (catégorie) : ANJOU

 Millésime : 2017

 Couleur : Rouge

 Nom de la cuvée ou marque : -

 Volume disponible à la vente : 128.00
**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 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 :  Oui  Non

Nombre de mois : Type de bois :

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

 Alcool total : Degrès acquis : 13.63

 Sucre résiduel : 0.00

 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 : 5.10 €

 Export : 0.00%

 3 premiers marchés : 0 0 0

 France : 100.00%
 GMS : 3.00%
 Caviste : 0.00%
 CHR : 0.00%
 Particulier : 97.00%

## 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) : ANJOU	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Domaine des Iris	
Volume disponible à la vente : 120.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 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 : 12.24	Sucre résiduel : 1.10
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 : <u>Domaine du Haut Fresne</u>	Code client Interloire : <u>211268</u>
Adresse : <u>Domaine du Haut Fresne</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02.40.98.26.79</u>	Portable :
Email : <u>contact@renou-freres.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA RENOUE Frères et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>RENOUE PASCAL</u>	Nom du propriétaire : <u>RENOUE PASCAL</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>domaine du haut fresne</u>	
Volume disponible à la vente : <u>220.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 50 cabernet sauvignon 50</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>traditionnel</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>12.90</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</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>5.10 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>25.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00%</u>	



**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: M. REULIER Romain	Code client Interloire : 300742
Adresse : Le Mesnil n° 333	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02.41.54.16.81	Portable :
Email : vignoble-arcison@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. REULIER Romain	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) : ANJOU	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 60.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC	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 : MACERATION de 15 jours	
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 : 12.93	Sucre résiduel : 0.50
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 : 5.00 €	3 premiers marchés : ///
Export : 0.00%	
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

 Nom du domaine: EARL LEBRETON

 Code client Interloire : 210726

 Adresse : Domaine des Rochelles

 Cp : 49320 Commune : ST JEAN DES MAUVRETS

 Téléphone : 02.41.91.92.07

Portable :

 Email :  jy.a.lebreton@wanadoo.fr 

 Site web :  

 Raison sociale : EARL LEBRETON

Contact / responsable :

Nom du propriétaire :

 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

 Volume produit en moyenne : HL
**LA CUVÉE**

 AOC /IGP (catégorie) : ANJOU

 Millésime : 2018

 Couleur : Rouge

 Nom de la cuvée ou marque : L ARDOISE

 Volume disponible à la vente : 440.00
**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 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 : MACERATION A FROID 1 SEMAINE

 Elevage barrique :  Oui  Non

Nombre de mois : Type de bois :

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

 Alcool total : Degrès acquis : 13.44

 Sucre résiduel : 0.20

 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 : 7.00 €

 Export : 10.00%

 3 premiers marchés : ANGLETERRE BELGIQUE

 France : 90.00%
 GMS : 0.00%
 Caviste : 20.00%
 CHR : 20.00%
 Particulier : 60.00%

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DU PETIT CLOCHER	Code client Interloire : 210226
Adresse : Lieu dit : La laiterie	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.54.51	Portable : 0679090388
Email : petit.clocher@wanadoo.fr	Site web : www.domainedupetitclocher.fr
Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER	
Contact / responsable : DENIS Vincent	Nom du propriétaire : DENIS VIGNOBLES
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) : ANJOU	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 600.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc	
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 : Macération courte	
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 : 13.71	Sucre résiduel : 0.00
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 : 5.40 €	
Export : 15.00%	3 premiers marchés : usa italie
France : 85.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 40.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL TIJOU et Fils	Code client Interloire : 210677
Adresse : Château de Bellevue	Cp : 49190 Commune : ST AUBIN DE LUIGNE
Téléphone : 02.41.78.33.11	Portable :
Email : chateaubellevuetijou@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL TIJOU et Fils	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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DE BELLEVUE	
Volume disponible à la vente : 150.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % CABERNET FRANC	
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	
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 : 13.75	Sucre résiduel : 0.01
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 : 6.50 €	
Export : 10.00%	3 premiers marchés : BELGIQUE
France : 90.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	Code client Interloire : <u>211212</u>
Adresse : <u>10 Boulevard de la République</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.41.68.81.81</u>	Portable :
Email : <u>emilien.jolivet@uapl.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	
Contact / responsable : <u>Jolivet Emilien</u>	Nom du propriétaire : <u>Jolivet Emilien</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Prestige -terriades</u>	
Volume disponible à la vente : <u>205.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</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>maturation poussée, extraction basse température</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>13.90</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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 : €	
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 DOMAINE RETHORE

Code client Interloire : 210678

Adresse : 70 rue du Canal de Monsieur

Cp : 49190 Commune : VAL DU LAYON

Téléphone : 02.41.78.43.40

Portable :

Email : earldomainerethore@gmail.com

Site web :

Raison sociale : EARL DOMAINE RETHORE

Contact / responsable :

Nom du propriétaire :

 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

Volume produit en moyenne : HL

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU

Millésime : 2018

Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : ANJOU ROUGE VIELLES VIGNES

Volume disponible à la vente : 50.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 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 : ÉLEVÉ en cuve

 Elevage barrique :  Oui  Non

Nombre de mois : Type de bois :

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : Degrès acquis : 14.13

Sucre résiduel : 0.80

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 : 4.30 €

Export : 0.00%

3 premiers marchés : 0 0 0

France : 100.00%

 GMS : 0.00%

 Caviste : 0.00%

 CHR : 0.00%

 Particulier : 100.00%

## 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@chateaubrossay.fr	Site web : www.chateaubrossay.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 : HI

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU  
 Milésime : 2018  
 Couleur : Rouge  
 Nom de la cuvée ou marque : chateau de brossay  
 Volume disponible à la vente : 339.00

**Description du vin**  
 Oeil / Nez /Bouche :  
 Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 80% cabernet sauvignon 20%  
 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 : Vinification et élevage en cuve  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 Alcool total : Degrès acquis : 14.16 Sucre résiduel : 0.00  
 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 : 5.10 €  
 Export : 0.00% 3 premiers marchés : gms  
 France : 100.00%  
 GMS : 76.00%  
 Caviste : 2.00%  
 CHR : 2.00%  
 Particulier : 20.00%

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DAVID LECOMTE</u>	Code client Interloire : <u>210551</u>
Adresse : <u>Château de Passavant</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>PASSAVANT SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02.41.59.53.96</u>	Portable : <u>0613244068</u>
Email : <u>passavant@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.passavant.net</u>
Raison sociale : <u>SCEA David LECOMTE</u>	
Contact / responsable : <u>LECOMTE Olivier</u>	Nom du propriétaire : <u>LECOMTE CLAIRE ET OLIVIER</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>160.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>85% CABERNET FRANC 15% GROLLEAU NOIR</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>SANS SULFITES AJOUTES JUSQU A LA MISE EN BOUTEILLES</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>14.20</u>	Sucre résiduel : <u>0.21</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>7.85 €</u>	
Export : <u>8.00%</u>	3 premiers marchés : <u>ALLEMAGNE BELGIQUE DANEMARK</u>
France : <u>92.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>25.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u>	



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Domaine des Galloires</u>	Code client Interloire : <u>211194</u>
Adresse : <u>1 La Galloire</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02.40.98.20.10</u>	Portable :
Email : <u>contact@galloires.com</u>	Site web : <u>galloires.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC DES GALLOIRES</u>	
Contact / responsable : <u>Toublanc Maxime</u>	Nom du propriétaire : <u>Toublanc Toublanc</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des galloires 50</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>14.23</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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 : €	
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 DU CLOS DE L'ALMA	Code client Interloire : 210713
Adresse : Le Clos de l'Alma	Cp : 49410 Commune : ST FLORENT LE VIEIL
Téléphone : 02.41.72.71.09	Portable :
Email : lesvignesdelalma@orange.fr	Site web : www.vignesdelalma.com
Raison sociale : EARL DU CLOS DE L'ALMA	
Contact / responsable : CHEVALIER Romain	Nom du propriétaire : CHEVALIER Romain
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) : ANJOU	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 108.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 90 % Cabernet Franc 10% GROLLEAU	
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 : Macération 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 : 14.23	Sucre résiduel : 0.20
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 : 5.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL LES NEUF VINGTS	Code client Interloire : 300929
Adresse : Vignoble Musset Roullier	Cp : 49620 Commune : LA POMMERAYE
Téléphone : 02.41.39.05.71	Portable :
Email : musset.roullier@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL LES NEUF VINGTS	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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 112.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC	
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 : 14.50	Sucre résiduel : 0.00
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 : €	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 : <u>SCEA Hubert GUENEAU et Fils</u>	Code client Interloire : <u>210924</u>
Adresse : <u>1 rue St Fiacre</u>	Cp : <u>49310</u> Commune : <u>TREMONT</u>
Téléphone : <u>02.41.59.45.21</u>	Portable :
Email : <u>scea.hubertgueneauetfils@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA Hubert GUENEAU et Fils</u>	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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>prestige</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</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, thermorégulé</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>14.99</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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 : <u>4.45 €</u>	
Export : <u>2.00%</u>	3 premiers marchés : <u>particuliers</u>
France : <u>98.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>2.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>2.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>96.00%</u>	