



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
CAN-RG-18-002	COTEAUX D'ANCENIS	2018	Domaine du Haut Fresne
CAN-RG-18-005	COTEAUX D'ANCENIS	2018	

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>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS ROUGE</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>200.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>gamay 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>mpc+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>13.11</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</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>5.00 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>35.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL ATHIMON ET SES ENFANTS	Code client Interloire : 514003
Adresse : 101 Les Génaudières	Cp : 44850 Commune : LE CELLIER
Téléphone : 02 40 25 40 27	Portable : 0788413247
Email : earl.athimon@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL ATHIMON ET SES ENFANTS	
Contact / responsable : huguet pierre-yves	Nom du propriétaire : huguet pierre-yves
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) : COTEAUX D'ANCENIS ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 43.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : GAMAY	
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 : 13.30	Sucre résiduel : 0.40
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 : 4.70 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : BELGIQUE
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 2.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 2.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 91.00%	