



VAL DE LOIRE
Milleésime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
SNB-RG-17-003	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	2017	Le Clos Pichard
SNB-RG-17-005	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	2017	Concerto
SNB-RG-18-002	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	2018	Club des Sommeliers
SNB-RG-18-008	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	2018	Le Lys
SNB-RG-18-013	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	2018	Les Racines du Temps
SNB-RG-18-014	SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL	2018	Domaine Laurent Mabileau

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS</u>	Code client Interloire : <u>400707</u>
Adresse : <u>Allée des Quarterons</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-25</u>	Portable :
Email : <u>agnes@amirault-grosbois.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS</u>	
Contact / responsable : <u>SAS FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS Agnès</u>	Nom du propriétaire : <u>AMIRAULT ET GROSBOIS Xavier et Nicolas</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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LE CLOS PICHARD</u>	
Volume disponible à la vente : <u>98.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% 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 TRADITIONNELLE ELEVAGE EN Foudre</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>12.27</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 : <u>15.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0.0.0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>0.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Domaine Mabileau Rezé</u>	Code client Interloire : <u>110824</u>
Adresse : <u>Vignoble de la Jaroterie</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02.47.97.75.49</u>	Portable :
Email : <u>contact@jaroterie.com</u>	Site web : <u>www.jaroterie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL MABILEAU REZE</u>	
Contact / responsable : <u>Rezé D</u>	Nom du propriétaire : <u>Rezé Didier</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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Concerto</u>	
Volume disponible à la vente : <u>105.00</u>	
Description du vin	
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>elevage en futs de chataignier</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>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.15</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>11.00 €</u>	
Export : <u>5.00%</u>	3 premiers marchés : <u>Chine Tahiti</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>75.00%</u>	

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) : ST NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Club des sommeliers	
Volume disponible à la vente : 800.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet 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 : 12.50	Sucre résiduel : 0.30
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 : 3.95 €	
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>SAS AMIRAULT</u>	Code client Interloire : <u>800005</u>
Adresse : <u>42 avenue St Vincent</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-25</u>	Portable :
Email : <u>agnes.amirault@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS AMIRAULT</u>	
Contact / responsable : <u>AMIRAULT Agnès</u>	Nom du propriétaire : <u>AMIRAULT Agnès et Xavier</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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LE LYS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>155.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% 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>TRADITIONNELLE ELEVAGE EN CUVE</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>13.02</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 : <u>9.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>0.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL TALUAU-FOLTZENLOGEL	Code client Interloire : 110861
Adresse : 11 Chevrette	Cp : 37140 Commune : ST NICOLAS DE BOURGUEIL
Téléphone : 02.47.97.78.79	Portable :
Email : joel.taluau@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL TALUAU-FOLTZENLOGEL	
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) : ST NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : LES RACINES DU TEMPS	
Volume disponible à la vente : 900.00	
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 : 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 : 13.91	Sucre résiduel : 0.01
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 : 6.80 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 0.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS DOMAINE Laurent MABILEAU	Code client Interloire : 800007
Adresse : La Croix du Moulin Neuf	Cp : 37140 Commune : ST NICOLAS DE BOURGUEIL
Téléphone : 02.47.97.74.75	Portable :
Email : domaine@mabileau.fr	Site web : _____
Raison sociale : SAS DOMAINE Laurent MABILEAU	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 ?
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	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) : ST NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE LAURENT MABILEAU	
Volume disponible à la vente : 457.00	
Description du vin	
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 :	
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 : 14.12	Sucre résiduel : 0.70
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 : 8.00 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	