



23-27 avril 2019



ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
SCH-RG-16-003	SAUMUR CHAMPIGNY	2016	Château de Parnay
SCH-RG-17-006	SAUMUR CHAMPIGNY	2017	Clos des Cordeliers - Cuvée PreStige
SCH-RG-17-009	SAUMUR CHAMPIGNY	2017	Les Loups Noirs
SCH-RG-17-012	SAUMUR CHAMPIGNY	2017	Les Moulins de Turquant
SCH-RG-17-013	SAUMUR CHAMPIGNY	2017	Clos des Chatains
SCH-RG-17-014	SAUMUR CHAMPIGNY	2017	Sagesse
SCH-RG-18-001	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Le Page
SCH-RG-18-012	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Levron et Vincenot
SCH-RG-18-013	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Levron et Vincenot
SCH-RG-18-014	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Château La Serpe
SCH-RG-18-016	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Vieilles Vignes
SCH-RG-18-017	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Domaine des Marigrolles
SCH-RG-18-021	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Cuvée des Nerleux
SCH-RG-18-024	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	La Seigneurie
SCH-RG-18-027	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	Les Aieules
SCH-RG-18-028	SAUMUR CHAMPIGNY	2018	La Matinière



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</u>	Code client Interloire : <u>800102</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Cristal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>Parnay</u>
Téléphone : <u>02.41.38.10.85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@chateaudeparnay.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2016</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>CHATEAU DE PARNAY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet franc</u>	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 : <u>barrisques 24 mois</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>0.00</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>25.00 €</u>	3 premiers marchés : <u>usa</u>
Export : <u>30.00%</u>	
France : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL DOMAINE RATRON	Code client Interloire : 210844
Adresse : Route de St Cyr en Bourg	Cp : 49400 Commune : SOUZAY CHAMPIGNY
Téléphone : 02.41.52.95.48	Portable :
Email : domaine-ratron@clos-des-cordeliers.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL DOMAINE RATRON	
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) : SAUMUR CHAMPIGNY

Milésime : 2017

Nom de la cuvée ou marque : clos des cordeliers - cuvee preStige

Volume disponible à la vente : 85.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC

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 PELLICULAIRE A FROID - ELEVAGE CUVE INOX

Elevage barrique :  Oui  Non

Elevage sur lies :  Oui  Non

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : Degrès acquis : 13.23

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Rouge

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 0.30

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 15.00 €

Export : 5.00%

France : 95.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 5.00%

CHR : 5.00%

Particulier : 85.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : GB BE

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	Code client Interloire : <u>210709</u>
Adresse : <u>4 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02.41.51.61.04</u>	Portable :
Email : <u>contact@nerleux.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	
Contact / responsable : <u>NEAU AMELIE</u>	Nom du propriétaire : <u>NEAU AMELIE</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Loups Noirs</u>	
Volume disponible à la vente : <u>85.00</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>élevage en barrique de 18 mois</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>13.53</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</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>2.00%</u>	3 premiers marchés : <u>usa</u>
France : <u>98.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Maison COULY DUTHEIL</u>	Code client Interloire : <u>400154</u>
Adresse : <u>12 rue Diderot</u>	Cp : <u>37502</u> Commune : <u>CHINON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02.47.97.20.20</u>	Portable :
Email : <u>info@coulyduthheil-chinon.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Maison COULY DUTHEIL</u>	
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 : HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES MOULINS DE TURQUANT</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>vendanges a maturation optimale - vinif en cuve inox</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>13.78</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
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 : <u>8.90 €</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 NEAU - Domaine de Nerleux</u>	Code client Interloire : <u>210709</u>
Adresse : <u>4 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02.41.51.61.04</u>	Portable :
Email : <u>contact@nerleux.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	Nom du propriétaire : <u>NEAU AMELIE</u>
Contact / responsable : <u>NEAU AMELIE</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Clos des chatains</u>	
Volume disponible à la vente : <u>115.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 100%</u>	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 : <u>vieilles vignes</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>13.80</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>9.50 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>usa belgique pays bas</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>25.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: <u>domaine saint-jean</u>	Code client Interloire : <u>210940</u>
Adresse : <u>3 rue des Fossés</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>TURQUANT</u>
Téléphone : <u>02.41.38.11.78</u>	Portable : <u>0616540245</u>
Email : <u>anger.domainestjean@laposte.net</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEV ANGER Jean-Claude</u>	Nom du propriétaire : <u>anger jean-claude</u>
Contact / responsable : <u>anger jean-claude</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>SAGESSE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC</u>	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 : <u>VINIFICATON TRADITIONELLE SUIVIE D'UNE CUIVAISON LONGUE</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 commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.70 €</u>	3 premiers marchés :
Export : <u>0.00%</u>	
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u>	



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SARL Les Hauts de Rocheville	Code client Interloire : 800627
Adresse : Les Hauts de Valbrun	Cp : 49730 Commune : PARNAY
Téléphone : 02.41.38.10.00	Portable :
Email : pporche@domainederocheville.fr	Site web : _____
Raison sociale : SARL Les Hauts de Rocheville	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 : HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR CHAMPIGNY	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : LE PAGE	
Volume disponible à la vente : 120.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%	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 : Macération pré-fermentaire à froid, fermentation basse température. Elevage en cuve inox. Vin non filtré et en cours D'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 : 13.00	Sucre résiduel : 0.30
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 : 9.90 €	3 premiers marchés : 0.0.0
Export : 0.00%	
France : 0.00%	
<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 : <u>SCEA CHATEAU DE LA SERPE</u>	Code client Interloire : <u>300663</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Christal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02.41.38.10.85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@chateaudeparnay.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE LA SERPE</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 ?
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>LEVRON ET VINCENOT</u>	
Volume disponible à la vente : <u>540.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	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 :	
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>13.79</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>9.00 €</u>	
Export : <u>30.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA 0 0</u>
France : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</u>	Code client Interloire : <u>800102</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Cristal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>Parnay</u>
Téléphone : <u>02.41.38.10.85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@chateaudeparnay.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</u>	
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 : HI

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LEVRON ET VINCENOT</u>	
Volume disponible à la vente : <u>260.00</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>13.79</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
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 : <u>9.00 €</u>	
Export : <u>30.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA JAPON CANADA</u>
France : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA CHATEAU DE LA SERPE</u>	Code client Interloire : <u>300663</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Christal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02.41.38.10.85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@chateaudeparjay.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE LA SERPE</u>	
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 : HI

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CHATEAU LA SERPE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>300.00</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>13.80</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
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 : <u>9.00 €</u>	
Export : <u>30.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA 0 0</u>
France : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</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 Camille/Nicolas BOURDOUX	Code client Interloire : 210960
Adresse : 79 Grand'Rue	Cp : 49400 Commune : VARRAINS
Téléphone : 02.41.52.94.91	Portable : 06.08.86.39.48
Email : bourdoux@domainedesbonneveaux.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL Camille/Nicolas BOURDOUX	Nom du propriétaire : bourdoux nicolas
Contact / responsable : bourdoux 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 : Hl

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR CHAMPIGNY	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : vieilles vignes	
Volume disponible à la vente : 78.00	
<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 : 14.00	Sucre résiduel : 2.00
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 : 5.50 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : français
France : 100.00%	
<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 Domaine des Marigrolles	Code client Interloire : 210820
Adresse : Route de Chaintres	Cp : 49400 Commune : SAUMUR
Téléphone : 02.41.50.58.61	Portable :
Email : earl.domainedesmarigrolles@gmail.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL Domaine des Marigrolles	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) : SAUMUR CHAMPIGNY	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : domaine des marigrolles	
Volume disponible à la vente : 530.00	
<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 : traditionnelle et cuve	
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 : 14.01	Sucre résiduel : 0.90
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 : 4.80 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	Code client Interloire : <u>210709</u>
Adresse : <u>4 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02.41.51.61.04</u>	Portable :
Email : <u>contact@nerleux.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	Nom du propriétaire : <u>NEAU AMELIE</u>
Contact / responsable : <u>NEAU AMELIE</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée des Nerleux</u>	
Volume disponible à la vente : <u>400.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 100%</u>	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 : <u>élevage court</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>14.11</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>7.80 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>Belgique Angleterre Allemagne</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: <u>La Seigneurie</u>	Code client Interloire : <u>210814</u>
Adresse : <u>71 route de Champigny</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02.41.50.11.15</u>	Portable :
Email : <u>laseigneurie.vins@hotmail.fr</u>	Site web : <u>www.laseigneurie.net</u>
Raison sociale : <u>EARL FOUCHER</u>	
Contact / responsable : <u>FOUCHER EARL</u>	Nom du propriétaire : <u>Foucher Alban</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Seigneurie</u>	
Volume disponible à la vente : <u>300.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>6 mois en cuve thermoregulee</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>14.50</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</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>6.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	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 LAVIGNE-VERON</u>	Code client Interloire : <u>210967</u>
Adresse : <u>15 rue des Rogelins</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02.41.52.92.57</u>	Portable : <u>0786127584</u>
Email : <u>scea.lavigne-veron@orange.fr</u>	Site web : <u>domaine-lavigne.com</u>
Raison sociale : <u>DOMAINE LAVIGNE</u>	
Contact / responsable : <u>VERON PASCALE</u>	Nom du propriétaire : <u>veron pascale</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES AIEULES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>336.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>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>14.78</u>	Sucre résiduel : <u>0.90</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>7.50 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>CHINE BELGIQUE USA</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS	Code client Interloire : 210941
Adresse : 45 rue des Martyrs	Cp : 49730 Commune : TURQUANT
Téléphone : 02.41.38.14.81	Portable :
Email : dom.fremonclairs@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS	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) : SAUMUR CHAMPIGNY	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : La Matinière	
Volume disponible à la vente : 30.00	
<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 : VIVNIFICATION 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 : 14.81	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 : 8.50 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	