

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 |
|--------------|-----------------|-----------|-------------------------------|
| TG-RG-18-002 | TOURAINES GAMAY | 2018 | |
| TG-RG-18-005 | TOURAINES GAMAY | 2018 | |
| TG-RG-18-011 | TOURAINES GAMAY | 2018 | Gamay - Domaine Jacky Marteau |
| TG-RG-18-014 | TOURAINES GAMAY | 2018 | Solaris |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|--|
| Nom du domaine : GAEC DES TERRES NOIRES | Code client Interloire : 112298 |
| Adresse : 81 rue de Meuves | Cp : 41150 Commune : ONZAIN |
| Téléphone : 02.54.20.72.87 | Portable : 0656700221 |
| Email : gaec.terres.noires@orange.fr | Site web : _____ |
| Raison sociale : GAEC DES TERRES NOIRES | Nom du propriétaire : Rediguere Bruno |
| Contact / responsable : rediguere Bruno | 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) : TOURAINE GAMAY ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : | |
| Volume disponible à la vente : 60.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : rouge gamay 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 : élevage en 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 : 12.80 | 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 : 4.50 € | 3 premiers marchés : 0 0 0 |
| Export : 0.00% | |
| France : 100.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 5.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 10.00% | |
| <input type="checkbox"/> CHR : 0.00% | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 85.00% | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|---|--|
| Nom du domaine : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT</u> | Code client Interloire : <u>112251</u> |
| Adresse : <u>20 rue des Martinières</u> | Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u> |
| Téléphone : <u>02.54.32.47.23</u> | Portable : |
| Email : <u>thierry@domainemichaud.com</u> | Site web : <u>_____</u> |
| Raison sociale : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT</u> | |
| Contact / responsable : <u>michaud michaud</u> | Nom du propriétaire : <u>michaud michaud</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>TOURAINES GAMAY ROUGE</u> | |
| Milésime : <u>2018</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : | |
| Volume disponible à la vente : <u>156.00</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 : | |
| 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>1.00</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>5.30 €</u> | |
| Export : <u>2.00%</u> | 3 premiers marchés : <u>irlande</u> |
| France : <u>98.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> GMS : <u>50.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u> | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|---|--|
| Nom du domaine : EARL DOMAINE Jacky MARTEAU | Code client Interloire : 112320 |
| Adresse : 36 rue de la Tesnière | Cp : 41110 Commune : POUILLE |
| Téléphone : 02.54.71.50.00 | Portable : |
| Email : contact@domainejackymarteau.fr | Site web : www.domainejackymarteau.fr |
| Raison sociale : EARL DOMAINE Jacky MARTEAU | |
| Contact / responsable : MARTEAU Ludivine et Rodolphe | Nom du propriétaire : MARTEAU Ludivine et Rodolphe |
| 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) : TOURAINE GAMAY ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : Gamay - Domaine Jacky Marteau | |
| Volume disponible à la vente : 200.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : 100% 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 : 2/3 vendanges manuelles, macération carbonique (8 jours), 1/3 Vendanges mécaniques, éraflées. | |
| 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 : 13.90 | 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 : € | |
| Export : 60.00% | 3 premiers marchés : USA .. |
| France : 40.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 0.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 5.00% | |
| <input type="checkbox"/> CHR : 5.00% | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 30.00% | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|---|---------------------------------------|
| Nom du domaine : EARL Jérôme SAUVETE | Code client Interloire : 112243 |
| Adresse : 9 Chemin de la Bocagerie | Cp : 41400 Commune : MONTHOU SUR CHER |
| Téléphone : 02.54.71.48.68 | Portable : |
| Email : domaine-sauvete@wanadoo.fr | Site web : _____ |
| Raison sociale : EARL Jérôme SAUVETE | |
| Contact / responsable : SAUVETE Mathilde | Nom du propriétaire : SAUVETE Jérôme |
| 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) : TOURAINE GAMAY ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : SOLARIS | |
| Volume disponible à la vente : 34.00 | |
| 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 : MACERATION CARBONIQUE | |
| 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 : 15.30 | 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 : 12.80 € | |
| Export : 15.00% | 3 premiers marchés : USA BELGIQUE PAYS BAS |
| France : 85.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 30.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 20.00% | |
| <input type="checkbox"/> CHR : 10.00% | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 25.00% | |