

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
IPN-RG-18-002	VAL DE LOIRE PINOT NOIR	2018	Pinot noir rouge
IPN-RG-18-003	VAL DE LOIRE PINOT NOIR	2018	



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL VIGNOBLE COGNE</u>	Code client Interloire : <u>801373</u>
Adresse : <u>La Couperie</u>	Cp : <u>49270</u> Commune : <u>ST CHRISTOPHE LA COUPERIE</u>
Téléphone : <u>02.40.83.73.16</u>	Portable :
Email : <u>cogne.vin@orange.fr</u>	Site web : <u>www.vignoblecogne.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL VIGNOBLE COGNE</u>	
Contact / responsable : <u>Cogne Yan</u>	Nom du propriétaire : <u>Cogne Yan</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>VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Pinot noir rouge</u>	
Volume disponible à la vente : <u>280.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>pinot 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 :	
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>12.50</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>4.50 €</u>	
Export : <u>15.00%</u>	3 premiers marchés : <u>canada usa</u>
France : <u>84.99%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>35.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>65.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL BOUMARD Jacky	Code client Interloire : 801381
Adresse : Les Blutteries	Cp : 49270 Commune : St Christophe La Couperie
Téléphone :	Portable :
Email : jacky.boumard@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL BOUMARD Jacky	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) : VAL DE LOIRE PINOT NOIR ROUGE	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 70.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% pinot noir	
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 : cuvaïson 15 jours 18°	
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 : 12.72	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 : 3.20 €	3 premiers marchés :
Export : 0.00%	
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	