



23-27 avril 2019
VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
#valdeloiremillesime

AOP	Domaine	Cuvées	Millésime
CHENIN	DOMAINE PIERRE CHAUVIN	Crémant de Loire	2016
VOUVRAY FINE BULLES	DOMAINE GILLES GAUDRON	Symphonie	2015
TOURAINE AMBOISE	DOMAINE MESLIAND	Les Culs de Bœuf	2017
SAUMUR BLANC	DOMAINE DE ROCHEVILLE	Cuvée Jouvencelle	2015
ANJOU BLANC	DOMAINE DE BABLUT	Cuvée Ordivicien	2015
BONNEZEAUX	DOMAINE DES FONTAINES	Cuvée Prestige 2016	2016



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine Pierre Chauvin..... Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse : 45 grande rue.....

..... CP : 49750..... Commune : Rablay sur Layon.....

Téléphone : 0241783276..... Portable :

Email : info@domainepierrechauvin.fr Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Paul-Eric Chauvin

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : bio.....

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Crémant de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque :

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% chenin

Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 30.....

Nature du sol et du sous-sol : schistes altérés, sables et graviers

Mode de vendange : manuelle.....

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13%..... Degrés acquis : sucre résiduel : 3g/L.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %



FICHE TECHNIQUE

Producteur : GAUDRON Gilles
Raison sociale : EARL Domaine Sylvain GAUDRON
Domaine : Domaine Sylvain GAUDRON

Adresse : 59 rue Neuve 37210 VERNOU SUR BRENNE
Téléphone : 02 47 52 12 27
E-mail : sylvain.gaudron@domainegaudron.fr
Site internet : www.vouvray-gaudron.com

La Cuvée

Nom de la Cuvée : Symphonie
Millésime : 2015
Equilibre : Non dosé
Prix TTC départ cave : 8,90€

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 30 ans
Superficie de vignes pour cette cuvée : 2,80 Ha
Les Vendanges :
 Récolte mécanique Récolte manuelle
Nombre de tries : 0

Normes Analytiques	
Facteurs	Valeurs
% vol Acquis	12,5
Sucres résiduels	2
Acidité totale (g/l en H2SO4)	3,5

Vinification et Elevage :
Sélection des jus, pressurage lent, fermentation lente 16° en cuve, élevage sur latte minimum 36 mois (cuvée, exclusivement mise en bouteille avec des sucres résiduels 20g).

Rendement (HI/Ha) : 62
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 20 000

Ambiance de dégustation & Alliances gastronomiques

Suggestions du vigneron : Apéritif

Le Domaine

Surface en production (Ha) : 27
Volume produit (HI) en moyenne : 1 500

Bouteilles commercialisées en moyenne :
200 000

Circuit de distribution de la Cuvée

Grande distribution
Vente à la propriété
Vente en ligne
Export
Cavistes Province Paris
Restaurants Province Paris



23-27 avril 2019



N°d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N°d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine Mesliand Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse : 10 rue du Lavoir

..... CP : 37530..... Commune : LIMERAY

Téléphone : 0247301115..... Portable :

Email : domaine.mesliand@orange.fr..... Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Stéphane Mesliand

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : biologique

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Touraine Amboise.

Millésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Les Culs de Boeuf

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %): 100% chenin

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 35

Nature du sol et du sous-sol : graviers fins sur argilo-calcaire

Mode de vendange : manuelle

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 9 Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 9

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.85%..... Degrés acquis : sucre résiduel : 6.5g/L.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine de Rocheville Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse :

..... CP : Commune : PARNAY.....

Téléphone : 0241381000..... Portable :

Email : contact@domainederocheville.fr..... Site web : www.domainederocheville.fr

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Philippe Porché

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Terra Vitis – Conversion Bio

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Saumur Blanc

Millésime : 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Jouvencelle

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Agrumes – Fruits tropicaux – Notes florales

Cépages utilisés (en %) : 100% chenin

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 40.....

Nature du sol et du sous-sol : argilo-sableux

Mode de vendange : manuelles à maturité

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 4 Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13%..... Degrés acquis : sucre résiduel : 0.3g/L.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine de Bablut..... Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse :

..... CP : 49320..... Commune : Brissac Loire Aubance.

Téléphone : 0241912259..... Portable :

Email : daviau.contact@wanadoo.fr..... Site web :

Contact / responsable : Christophe Daviau..... Nom du propriétaire : Christophe Daviau.....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?.....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Anjou Blanc

Millésime :2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Ordovicien

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) :

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : Schistes friables et grès armoricain.....

Mode de vendange :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 12 mois..... Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 10 mois.....

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13%..... Degrés acquis : sucre résiduel : 2g/L.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine des Fontaines Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse : Les Noués,

..... CP : 49380..... Commune : Bellevigne-en-Layon ...

Téléphone : 02 41 54 32 30 Portable :

Email : domainedesfontaines@outlook.com Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Vincent Rousseau.....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?.....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Bonnezeaux.....

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Prestige

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune dorée intense. Extraordinaire complexité aromatique, mêlant les échos de coing très mûr, d'abricot compoté, de caramel et de fruits exotiques. Volume et belle longueur en bouche.

Cépages utilisés (en %) : 100% chenin

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : Schistes pourpres, schistes bleus, phanites et argile.....

Mode de vendange :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois : chêne français.....

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrés acquis : sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 17.20€.....

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %