



AOC	Domaine	Cuvées	Millésime
ROSE D'ANJOU	MAISON BOUGRIER	Famille Bougrier Collection	2018
ROSE DE LOIRE	DOMAINE DE MONTGILET		2018
ROSE D'ANJOU	DOMAINE DE MONTGILET		2018
CABERNET D'ANJOU	DOMAINE DE MONTGILET		2018
ROSE D'ANJOU	CAVES DE LA LOIRE	Elysis	2018
CABERNET D'ANJOU	CAVES DE LA LOIRE	Château de Brossay	2018
ROSE DE LOIRE	CHÂTEAU SOUCHERIE	Astrée	2018
ROSE D'ANJOU	SAS LACHETEAU	Loire Valley	2018
CABERNET D'ANJOU	SAS LACHETEAU	La Planchelière	2018
CABERNET D'ANJOU	ACKERMAN	Château La Varière - Cuvée du Rossignol	2018
ROSE D'ANJOU	ACKERMAN	Les Faluns - Donatien Bahuaud	2018
ROSE D'ANJOU	LEDUC FROUIN		2018
ROSE D'ANJOU	ROBERT ET MARCEL	Les Ligériens	2018
ROSE DE LOIRE	ROBERT ET MARCEL	Réserve des Vignerons	2018
ROSE DE LOIRE	DOMAINE DU PETIT CLOCHER		2018
ROSE D'ANJOU	DOMAINE DU PETIT CLOCHER		2018

ROSE D'ANJOU	DOMAINE DES HAUTES HOUCHES		2018
---------------------	-------------------------------	--	------

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Code client InterLoire :

Raison sociale : SA BOUGRIER Adresse : 1 rue de Vignes

..... CP : 41400 Commune : ST GEORGES JHEK

Téléphone : 02 54 71 31 02 Portable : 06 1 3 10 77 52

Email : nicolas.bougrier@bougrier.fr Site web : www.Famille-bougrier.fr

Contact / responsable : Nicolas BOUGRIER Nom du propriétaire :

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 : 1 FS

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : ROSE D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : ROSE

Nom de cuvée ou marque : FAMILLE BOUGRIER COLLECTION

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur rose pâle aux reflets pêche/ Nez intense et frais aux arômes d'agrumes et bonbon anglais/ Bouche subtile et aérienne, présentant un équilibre entre souplesse et fraîcheur fruitée. Finale longue et acidulée

Cépages utilisés (en %) : grolleau noir (80%) gamay (20%)

Âge moyen des vignes : 15 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 ha

Rendements (hl/ha) : 65

Nature du sol et du sous-sol : SCHISTEUX ET ARGILO-SCHISTEUX

Mode de vendange : MECANIQUE

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Vignes vendangées sous la fraîcheur matinale

Spécificité de vinification et élevage : Vinification à basse température

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 11.7%V Degrés acquis : 11%V sucre résiduel : 11.5 g/L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 975 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 130 000 Cols

Date de mise en bouteille prévue : Janvier 2019 Date de commercialisation : JANVIER 2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5 €

Export : 90 % 3 premiers marchés : USA, UK, Autres Pays d'Europe

France : 10 %

GMS : 100 % ex de points de vente Paris/Province :

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



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 MONTGILET

Code client InterLoire : 210389

Raison sociale : SCEA DOMAINE DE MONTGILET

Adresse : 10 CHEMIN DE MONTGILET – JUIGNE SUR LOIRE

CP : 49610 Commune : LES GARENNES SUR LOIRE

Téléphone : 02 41 91 90 48 Portable : 06 03 31 04 20

Email : montgilet@wanadoo.fr Site web : www.montgilet.com

Contact / responsable : LEBRETON MARTINE Nom du propriétaire : LEBRETON Victor et Vincent

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 : 70 HA Volume produit en moyenne : 3100HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE

Millésime : 2018 Couleur : ROSE

Nom de cuvée ou marque : DOMAINE DE MONTGILET

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : La robe grenat clair aux reflets orangés nous invite à poursuivre la découverte de ce vin axé sur des arômes de cerise, puis de fruits blancs nous évoquant les abricots, les pêches de vigne. On se laisse bercer par des sensations de pain d'épices, de vanille. La générosité de la bouche se complète avec une fraîcheur gustative aux arômes de fruits blancs. Vin pouvant accompagner allègrement des escargots. C'est un vin frais, et léger : c'est le Rosé de l'été. Mets et Vins : Servi jeune, entre 8° et 10°, il est le compagnon de prédilection des mets simples, accompagnant en particulier à merveille tous les plats qui font le charme de la cuisine estivale et de plein air : charcuteries, salades composées, taboulé à la menthe, volailles, pizza et barbecues de toutes sortes, ... sans oublier la friture de Loire, petits poissons, les crustacés et les plats relevés. A servir aussi dès l'apéritif.

Cépages utilisés (en %) : 30% CABERNET FRANC – 70% GROLLEAU

Âge moyen des vignes : 58 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.6923

Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : ARGILEUX SUR SCHISTES

Mode de vendange : MECANIQUE

Nombre de tries :

Conditions de vendange : EXCELLENTE

Vinification : Le grolleau noir et le gamay macèrent pour être pressés 12 heures après ce qui lui amène une jolie couleur. Les cabernets ont été vendangés 10 jours plus tard et ont macérés entre 12 et 18 heures. Ce vin est vinifié en cuve avec maîtrise des températures de fermentation à 16°C pour préserver le fruit. L'élevage se poursuit en cuve ciment jusqu'à la mise en bouteille.

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.09 Degrés acquis : 13.08 sucre résiduel : 0.01

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 44.67HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5956

Date de mise en bouteille prévue : 15/03/2019 Date de commercialisation : 15/03/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 6.50€

Export : 6% 3 premiers marchés : CHINE – PAYS BAS - IRLANDE

France : 94%

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

Caviste : 73% ex de points de vente Paris/Province : LABEL CAVE 14 – LES CAVES
PARISIENNE 75

CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province : TABAC DE LA MAIRIE 75 – LA
BRASSERIE DE LA GARE 49

Particulier : 17%



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 MONTGILET

Code client InterLoire : 210389

Raison sociale : SCEA DOMAINE DE MONTGILET

Adresse : 10 CHEMIN DE MONTGILET – JUIGNE SUR LOIRE

CP : 49610 Commune : LES GARENNES SUR LOIRE

Téléphone : 02 41 91 90 48 Portable : 06 03 31 04 20

Email : montgilet@wanadoo.fr Site web : www.montgilet.com

Contact / responsable : LEBRETON MARTINE Nom du propriétaire : LEBRETON Victor et Vincent

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 : 70 HA Volume produit en moyenne : 3100HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : ROSE D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : ROSE

Nom de cuvée ou marque : DOMAINE DE MONTGILET

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Note de dégustation : La robe cerise foncée s'ouvre sur un nez puissant d'ananas frais, de fruits exotiques avec une pointe de vanille. La tenue de bouche est à la fois riche et puissante avec un équilibre de fraîcheur apportant de la gaieté à ce vin. Accompagnera délicatement un plat de lasagnes. Mets et Vins : Servi relativement frais, entre 8° et 10°, le ROSE D'ANJOU accompagnent la matelote d'anguilles, charcuterie, le melon garni de fruits rouges, les tartes ou les coupes de fruits. C'est aussi un excellent compagnon d'une cuisine épicée méditerranéenne, voir orientale. Avec un vieux millésime, essayez un canard à l'orange ou un gâteau au chocolat noir, ... une merveille ! Quel que soit son âge, il est aussi très agréable en apéritif et tard dans la nuit.

Cépages utilisés (en %) : 70% GROLLEAU – 30% GAMAY

Âge moyen des vignes : 56 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5.5362

Rendements (hl/ha) : 65

Nature du sol et du sous-sol : ARGILEUX SUR SCHISTES

Mode de vendange : MECANIQUE

Nombre de tries :

Conditions de vendange : EXCELLENTE

Le grolleau noir et le gamay macèrent pour être pressés 12 heures après, ce qui apporte une jolie couleur bleutée. Ce vin est vinifié en cuve avec maîtrise des températures de fermentation à 16°C pour lui préserver le maximum de fruit. L'élevage se poursuit en cuve ciment jusqu'à la mise en bouteille.

Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.58 Degrés acquis : 11.4 sucre résiduel : 19.9

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 66.85HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8913

Date de mise en bouteille prévue : 31/01/2019 Date de commercialisation : 31/01/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 6.80€

Export : 6% 3 premiers marchés : Allemagne-Belgique-SUISSE

France : 94%

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

Caviste : 73% ex de points de vente Paris/Province : LABEL CAVE 14 – LA CAVE DE LA BASTILLE 75

CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province : LA CUISINIÈRE 22 – TABAC DE LA MAIRIE 75

Particulier : 17%



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 MONTGILET

Code client InterLoire : 210389

Raison sociale : SCEA DOMAINE DE MONTGILET

Adresse : 10 CHEMIN DE MONTGILET – JUIGNE SUR LOIRE

CP : 49610 Commune : LES GARENNES SUR LOIRE

Téléphone : 02 41 91 90 48 Portable : 06 03 31 04 20

Email : montgilet@wanadoo.fr Site web : www.montgilet.com

Contact / responsable : LEBRETON MARTINE Nom du propriétaire : LEBRETON Victor et Vincent

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 : 70 HA Volume produit en moyenne : 3100HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : ROSE

Nom de cuvée ou marque : DOMAINE DE MONTGILET

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Note de dégustation : Ce Cabernet d'Anjou donne la sensation en bouche de croquer des petits fruits rouges (fraises des bois, ..). Le final est tout en fraîcheur et en légèreté : un vin gourmand pour un apéritif festif. Mets et Vins : Servi relativement frais, entre 8° et 10°, le Cabernet d'Anjou accompagne la matelote d'anguilles, le melon garni de fruits rouges, les tartes ou les coupes de fruits. C'est aussi un excellent compagnon d'une cuisine épicée ou de l'exotisme chinois alliant le salé et le sucré. Avec un vieux millésime, essayez un canard à l'orange ou un gâteau au chocolat noir, ... une merveille ! Quel que soit son âge, il est aussi très agréable en apéritif et tard dans la nuit.

Cépages utilisés (en %) : 50% CABERNET FRANC – 50% CABERNET SAUVIGNON

Âge moyen des vignes : 58 Superficie des vignes pour cette cuvée : 9.8339

Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : ARGILEUX SUR SCHISTES

Mode de vendange : MECANIQUE

Nombre de tries :

Conditions de vendange : EXCELLENTE

Spécificité de vinification et élevage :

Vinification : Les raisins sont pressés directement pour le tiers du volume et les 2 autres tiers macèrent pendant 16 heures avant d'être pressés. Les moûts sont vinifiés en cuve avec maîtrise des températures de fermentation aux environs de 16°C. **Nouveauté depuis le millésime 2009, lorsque l'équilibre gustatif a été atteint le moût est centrifugé pour utiliser une ½ dose de SO². Il en découle un rosé plus aromatique, un fruit plus pur et une couleur plus sympathique.**

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 14.18 Degrés acquis : 11.83 sucre résiduel : 39.50

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 171HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 22800

Date de mise en bouteille prévue : 31/01/2019 Date de commercialisation : 31/01/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 7.10€

Export : 6% 3 premiers marchés : Allemagne-Belgique-SUISSE

France : 94%

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

Caviste : 73% ex de points de vente Paris/Province : LA CAVE DE LA RONTONDE 61-LA
CAVE DE NOZAY 93.....

CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province : HOTEL DES BAINS 38-THAI
GOURMET 75.....

Particulier : 17%



23-27 avril 2019



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

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

FICHE TECHNIQUE 2019

EXPORT

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : CAIES DE LAVALLE Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse : RT de VAUGHNÉRIE

..... CP : 49320 Commune : BISSAC PROVINCE

Téléphone : Portable :

Email : Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire :

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 : Vigneron Des Durbles

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : ROSÉ D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : ROSÉ

Nom de cuvée ou marque : ELYSIS

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : OROUEN (100%) GARNAY (60%)

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

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrés acquis : sucre résiduel : 19 g/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 : 80 % 3 premiers marchés : BELGIQUE

France : 20 %

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) :

EXPORT

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : CHATEAU DE BROSSAY Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse :

..... CP : Commune :

Téléphone : Portable :

Email : Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire :

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 : HIVE 3

Surface de production : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : ROUX

Nom de cuvée ou marque : CHATEAU DE BROSSAY

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRAN

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

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange :

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 : Degrés acquis : sucre résiduel : 25,7 g/L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 780 hl

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :

Export : 100 % 3 premiers marchés : FRANCE, U.S.A.

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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : CHATEAU SOUCHERIE Code client InterLoire :

Raison sociale : SCEX CHATEAU SOUCHERIE Adresse :

CP : 49750 Commune : Beaulieu/Lyon

Téléphone : 02.41.78.31.18 Portable : 06.27.20.50.88

Email : contact@chateau-soucherie.fr Site web : www.chateau-soucherie.fr

Contact / responsable DE TASTES Nom du propriétaire : BEGUINOT

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2007

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

Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 900 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Rosé de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : L'Astrée

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 60% Cabernet Franc 40% Grolleau

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argile schisteux et schisto-gréseux

Mode de vendange : Manuelle

Nombre de tries : 1

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12,5 Degrés acquis : 12,27 sucre résiduel : 1,6 g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 700 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : mars 2019 Date de commercialisation : avril 2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50

Export : 100 % 3 premiers marchés : USA

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 DU PETIT CLOCHER

Code client InterLoire : 210226

Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER

Adresse : LA LAITERIE

CP : 49560

Commune : CLERE SUR LAYON

Téléphone : 02-41-59-54-51

Portable : 0679090388

Email : contact@wanadoo.fr

Site web : www.domainedupetitclocher.fr

Contact / responsable : Vincent DENIS

Nom du propriétaire : Famille DENIS

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

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

Précisez : HVE 3

Surface de production : 86 HA

Volume produit en moyenne : 4700 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : App. Rosé de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : Domaine du Petit Clocher

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 50% Grolleau 50% Cabernet

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha

Rendements (hl/ha) : 50^h/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schiste

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Saine

Spécificité de vinification et élevage : fermentation basse température, mise en bouteille précoce

Élevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 3,69 g/l H₂O Degrés acquis : 127,48 sucre résiduel : 1,1
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33 000

Date de mise en bouteille prévue : 10/12/18 Date de commercialisation : 15/12/18

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5,95

Export : 30 % 3 premiers marchés : Russie ; USA ; République Tchèque

France : 70 %

GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 30 %



FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE DU PETIT CLOCHER

Code client InterLoire : 210226

Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER

Adresse : LA LAITERIE

CP : 49560

Commune : CLERE SUR LAYON

Téléphone : 02-41-59-54-51

Portable : 0679090388

Email : contact@wanadoo.fr

Site web : www.domainedupetitclocher.fr

Contact / responsable : Vincent DENIS

Nom du propriétaire : Famille DENIS

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

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

Précisez : HVE 3

Surface de production : 86 HA

Volume produit en moyenne : 4700 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC Rosé d'Anjou

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : Domaine du Petit Clocher

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Grodeau 80% / 20% GAMAY

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schiste

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : SAINE

Spécificité de vinification et élevage : Vinification à basse température

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : .. 4,32 g/l H₂O .. Degrés acquis : .. 10,90 .. sucre résiduel : .. 15,7 ..
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : .. 13 000 .. HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .. 13 000 ..

Date de mise en bouteille prévue : .. 15/01/19 .. Date de commercialisation : .. 01/02/19 ..

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : .. 5,95 ..

Export : .. 95 .. % 3 premiers marchés : .. Russie, USA, République Tchèque ..

France : .. 5 .. %




GMS : .. 5 .. % ex de points de vente Paris/Province : ..

Caviste : .. 0 .. % ex de points de vente Paris/Province : ..

CHR : .. 0 .. % ex de points de vente Paris/Province : ..




Particulier : .. 0 .. %

SOUPÇON DE FRUIT

Dénomination :	ROSE D'ANJOU
Millésime :	2018
Cépages :	60% Cabernet Franc, 20% Grolleau et 20% Gamay.
Vinification :	Rosé de saignée, puis fermentation en cuve inox pendant 15 jours à température contrôlée (18°C)
Sol :	Argilo-calcaire
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Rose bonbon
 Nez :	Arômes de pêche, cerise et fraise
 Bouche :	Frais, fruité, généreux
Recommandations :	Avec de la cuisine asiatique
Service (en°) :	8-10°C
Taux d'alcool :	10.5



LA PLANCHELIERE

Dénomination :	Cabernet d' Anjou
Millésime :	2018
Cépages :	Cabernet Franc
Situation géographique :	Val de Loire, Anjou
Vinification :	Pressurage direct, fermentation à basse température avec protection maximale contre l'oxydation.
Sol :	Argilo shisteux
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe rose, moyennement intense
 Nez :	Assez puissant et élégant aux notes de fruits rouges, floral, rappelant la grenadine.
 Bouche :	Attaque souple, fraîche, bon équilibre en bouche, on retrouve les notes florales et fruitées. Final harmonieux, frais et agréable
Recommandations :	Apéritif, tarte, glace, fruit au sirop
Service (en°) :	10°C
Taux d'alcool :	11
Durée de conservation :	1 an



FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : ORCHIDEES MAISONS DE VINS Code client InterLoire :211009

Raison sociale : CHATEAU LA VARRIERE Adresse : Route de Mozé Les Martignolles.....

..... CP : ...49320.....Commune : BRISSAC LOIRE

Téléphone : 02 41 91 22 64 Portable :

Email : Site web :

Contact / responsable : DAVID GRELLIER Nom du propriétaire :

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 : 100 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC CABERNET D ANJOU

Millésime : 2018..... Couleur : ROSE.....

Nom de cuvée ou marque : CUVÉE DU ROSSIGNOL... ..

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : ROSE FRAMBOISE ELEGANTS AROMES DE FRUITS ROUGES GROSEILLES

..... BOUCHE FRAICHE ET ONCTUEUSE AROMES DOMINANTS DE FRAMBOISE.....

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC ET CABERNET SAUVIGNON

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

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE ET ARGILO GRAVELEUX

Mode de vendange : MECANIQUE.....

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrés acquis :12%..... sucre résiduel : 20.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée :HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000

Date de mise en bouteille prévue : mars 2019..... Date de commercialisation : avril 2019.....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 6.70

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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : ORCHIDEES MAISONS DE VINS Code client InterLoire :400395

Raison sociale : DONATIEN BAHUAUD..... Adresse : 19 RUE LEOPOLD PALUSTRE SAINT HILAIRE SAINT FLORENT CP : ...49400.....Commune : SAUMUR

Téléphone :0241530310 Portable :

Email : Site web :

Contact / responsable : LEPAUL SEVERINE Nom du propriétaire : BERNARD JACOB.....

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) : AOC ROSE D ANJOU

Millésime : 2018..... Couleur : ROSE.....

Nom de cuvée ou marque : LES FALUNS

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : ROSE PALE FRUITS FRAIS NOTES D AGRUMES BOUCHE EQUILIBREE FRAICHEUR BEAUCOUP DE FRUITS.....

Cépages utilisés (en %) : GAMAY GROLLEAU.....

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

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : MECANIQUE.....

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : VINIFICATION PROTEGEE DE L OXYGENE 4 MOIS D ELEVAGE

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrés acquis :10.6..... sucre résiduel : 12.8.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : MARS 2019 Date de commercialisation :AVRIL 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :8.50 €

Export : 70..... % 3 premiers marchés :

France : 30 %

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

Caviste : 50% ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 50% 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 : LEDUC FROUIN Code client InterLoire :210436

Raison sociale : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN Adresse : 20 RUE SAINT ARNOUL

.....SOUSIGNE CP :49540.....Commune : MARTIGNE BRIAND ...

Téléphone : 0241594283..... Portable : 0675753299

Email : info@leduc-frouin.com Site web : www.leduc-frouin.com

Contact / responsable : LEDUC Nathalie Nom du propriétaire : LEDUC Antoine et Nathalie

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 :30HA Volume produit en moyenne : 1500..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : ROSE D ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : La Seigneurie.....

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose limpide et brillant, nez de framboise et petites fraises , bouche croquante de petits fruits avec une fine douceur

Cépages utilisés (en %) : GROLLEAU

Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.5 hectare

Rendements (hl/ha) : 60.....

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO LIMONEUX SUR FALUN

Mode de vendange : manuelle.....

Nombre de tries :1.....

Conditions de vendange : parfaite maturité

Spécificité de vinification et élevage : pressurage direct, vinification en cuves thermorégulées.....

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 5 mois.....

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.5.....Degrés acquis : ...11..... sucre résiduel : 25.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 500 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000

Date de mise en bouteille prévue : 03.2019 Date de commercialisation : 04.2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4.70

Export : 15..... % 3 premiers marchés : RUSSIE, POLOGNE, ESPAGNE.....

France : 85 %

GMS : 10..... % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste :10..... % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 10..... % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 70 %



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 : Alliance Loire Code client InterLoire :

Raison sociale : Alliance Loire..... Adresse : Route des Perrières CP: 49260

Commune : Saint-Cyr-en-Bourg Téléphone : +33 241 530

Portable : +33 659 197 679

Email : domitillecostedebagneaux@allianceloire.com Site web : www.allianceloire.com.....

Contact / responsable : Domitille Coste de Bagneaux Nom du propriétaire : Cave Robert et Marcel

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 : IFS, Agriconfiance et une partie BIO

Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 110 000 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP ROSE D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : Les Ligériens

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe lumineuse aux reflets cerise, un nez gourmand dévoilant une palette de fruits rouges avec de légères notes végétales qui apportent de la fraîcheur. En bouche, un vin équilibré et suave, avec des arômes de fruits frais, une touche de bonbon anglais et quelques notes florales ; entre vivacité et rondeur.

Cépages utilisés (en %) : Gamay 20%, Grolleau 20% , cabernet franc 60%

Âge moyen des vignes : 20 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha

Rendements (hl/ha) : 65hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Sol d'argile brun et calcaire

Mode de vendange : mécanique.....

Nombre de tries : 0.....

Conditions de vendange : Vendange à pleine maturité suite à dégustations successives des baies pour déterminer l'optimum

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct, léger débourage à froid, vinification en cuve inox entre 16 et 18°C et arrêt des fermentation par mutage à froid pour conserver des sucres résiduels.....

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 3 mois.....

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 3.8 g/l H2SO4 Degrés acquis : ...11.7%..... sucre résiduel : 16g/l.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 450..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 36 000

Date de mise en bouteille prévue : FIN JANVIER 2019..... Date de commercialisation : Fin Janvier 2019.....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : uniquement à l'export

Export : 100%..... % 3 premiers marchés : USA, Canada, Pays-Bas

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 : Alliance Loire Code client InterLoire :

Raison sociale : Alliance Loire..... Adresse : Route des Perrières CP: 49260

Commune : Saint-Cyr-en-Bourg Téléphone : +33 241 530

Portable : +33 659 197 679

Email : domitillecostedebagneaux@alliance Loire.com Site web : www.alliance Loire.com.....

Contact / responsable : Domitille Coste de Bagneaux Nom du propriétaire : Cave Robert et Marcel

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 : IFS, Agriconfiance et une partie Bio

Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 110 000 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP ROSE DE LOIRE

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : Réserve des Vignerons

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jolie robe rose saumonée aux reflets brillants. Nez friand et fruité où les arômes de framboise et groseille s'accompagnent d'une légère note citronnée. Attaque toute en légèreté et pleine de fraîcheur. La bouche est ample. Belle intensité aromatique et finale persistante sur la fraise écrasée.

Cépages utilisés (en %) : Gamay 15%, Grolleau 15%, cabernet franc 70%

Âge moyen des vignes : 25 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha

Rendements (hl/ha) : 60hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Sélection fines des parcelles reposant sur un terroir argilo-siliceux

Mode de vendange : mécanique.....

Nombre de tries : 0.....

Conditions de vendange : Raisins récoltés à maturité technologique afin d'associer la fraîcheur et la rondeur du Grolleau, au fruité et à l'intensité aromatique du Gamay et à la structure du Cabernet franc

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct, léger débourage à froid, vinification en cuve inox entre 16 et 18°C et élevage sur lies fines.....

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 mois.....

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 3.7 g/l H2SO4 Degrés acquis : ...12.5%..... sucre résiduel : 1g/l.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 550..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000

Date de mise en bouteille prévue : Fin Mars 2019 Date de commercialisation : Avril 2019.....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : uniquement à l'export – pas de vente directe particuliers

Export : 100%..... % 3 premiers marchés : Australie, Allemagne, Bulgarie.....

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 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE DU PETIT CLOCHER

Code client InterLoire : 210226

Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER

Adresse : LA LAITERIE

CP : 49560

Commune : CLERE SUR LAYON

Téléphone : 02-41-59-54-51

Portable : 0679090388

Email : contact@wanadoo.fr

Site web : www.domainedupetitclocher.fr

Contact / responsable : Vincent DENIS

Nom du propriétaire : Famille DENIS

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

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

Précisez : HVE 3

Surface de production : 86 HA

Volume produit en moyenne : 4700 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : App. Rosé de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : Domaine du Petit Clocher

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 50% Grolleau 50% Cabernet

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha

Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schistes

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Saine

Spécificité de vinification et élevage : fermentation basse température, mise en bouteille précoce

Élevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 3,69 g/l₂SO₂ Degrés acquis : 127,48 sucre résiduel : 1,1
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33 000

Date de mise en bouteille prévue : 10/12/18 Date de commercialisation : 15/12/18

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5,95

Export : 30% 3 premiers marchés : Russie ; USA ; République Tchèque

France : 70%

GMS : 20% ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 30%



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 DU PETIT CLOCHER

Code client InterLoire : 210226

Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER

Adresse : LA LAITERIE

CP : 49560

Commune : CLERE SUR LAYON

Téléphone : 02-41-59-54-51

Portable : 0679090388

Email : contact@wanadoo.fr

Site web : www.domainedupetitclocher.fr

Contact / responsable : Vincent DENIS

Nom du propriétaire : Famille DENIS

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

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

Précisez : HVE 3

Surface de production : 86 HA

Volume produit en moyenne : 4700 HI

LA CUVEE

AOC/IGP (catégorie) : AOC Rosé d'Anjou

Millésime : 2018 Couleur : Rosé

Nom de cuvée ou marque : Domaine du Petit Clocher

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Grolleau 80% / 20% GAMAY

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schiste

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : SAINTE

Spécificité de vinification et élevage : vinification à basse température

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : .. 4,32 g/l H₂O₂ .. Degrés acquis : .. 10,90 .. sucre résiduel : .. 15,7 ..
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : .. 13 000 .. HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .. 13 000 ..

Date de mise en bouteille prévue : .. 15/01/19 .. Date de commercialisation : .. 01/02/19 ..

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : .. 5,95 ..

Export : .. 95 .. % 3 premiers marchés : .. Russie, USA, République Tchèque ..
France : .. 5 .. %

GMS : .. 5 .. % ex de points de vente Paris/Province : ..

Caviste : .. 0 .. % ex de points de vente Paris/Province : ..

CHR : .. 0 .. % ex de points de vente Paris/Province : ..

Particulier : .. 0 .. %



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

Viticulteur

Nom du domaine : [Domaine des Hautes Ouches](#) Code client InterLoire : [210074](#)

Raison sociale : [EARL Joël et Jean Louis Lhumeau](#)

Adresse : [7 rue saint Vincent, Linières, 49700 Brigné](#)

Téléphone : [02.41.59.30.51](#) Portable : [06.86.10.79.99](#)

Email : domainedeshautesouches@orange.fr Site web : www.vinsjeanlouislhumeau.com

Contact / responsable : [Céline LOPEZ](#) Nom du propriétaire : [Jean Louis LHUMEAU](#)

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Non Quelle année ? [1991](#)

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Non

Surface de production : [60](#) ha Volume produit en moyenne : [3500](#) hl

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : [AOP Rosé d'Anjou](#)

Millésime : [2018](#) Couleur : [rosé](#)

Nom de cuvée ou marque : [Vins Jean Louis Lhumeau](#)

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : [100 % Grolleau gris et noir](#)

Âge moyen des vignes : [25 ans](#) Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : [60](#)

Nature du sol et du sous-sol : [argilo-calcaire](#)

Mode de vendange : [machine](#)

Conditions de vendange : [excellentes](#)

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Non

Elevage sur lies : Non

Fermentation malolactique : Non

Alcool total : [12,5 % vol.](#) Degrés acquis : [10,9 % vol.](#) sucre résiduel : [26 g/l](#)

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : [100](#) hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : [2700 demi + 6400 bouteilles + BIB](#)

Date de mise en bouteille : [25/01/2019](#) Date de commercialisation : [25/01/2019](#)

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : [5,10 €](#)

Export : [25 %](#) 3 premiers marchés : [Japon](#)

France : [75 %](#) [particuliers, CHR, cavistes \(nous ne connaissons pas les % de chacun\)](#)