

Dégustation thématique - Les Sauvignons de Touraine



23-27 avril 2019



#valdeloiremillesime

Thématique	Domaine	Cuvées	Millésime
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	EARL PATRICK VAUVY	Domaine Bellevue	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	LIONEL GOSSEAUME	Domaine de Pierre	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE OCTAVIE	Domaine Octavie	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DE LA RENNE	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DE LA CHAISE	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	JEREMY VILLEMAINE	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	CONFRERIE VIGNERONS OISLY	Domaine Lunelus	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	GUY MARDON	Domaine le Pré Baron	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DES SOUTERRAINS	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE SAUVETE	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DES CAILLOTS	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	VIGNERONS DES COTEAUX ROMANAIS	Vallée Loire	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	PARIS SIMONEAU	Touraine Sauvignon	2018
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DELOBEL	Cuvée Exponentielle	2017
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	JOEL DELAUNAY	La Voute	2017
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	PASCAL ET DANIEL GIBault	Le Graal	2016

LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	GUY ALLION	Domaine du Haut Perron	2017
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DE LA RENAUDIE	Touraine Chenonceaux	2017
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DE LA GRANGE	Touraine Chenonceaux	2017
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE THIERRY MICHAUD	Touraine Chenonceaux	2017
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DE PIERRE	Touraine Oisly	2016
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE OCTAVIE	Touraine Oisly	2016
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE RAPHAEL MIDOIR	La Plaine des Cailloux	2016
LES SAUVIGNONS DE TOURAINE	DOMAINE DES CORBILLIERES	Fabel Barbou	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 Bellevue

Code client InterLoire : 112253

Raison sociale : SCEA Adresse : 6 RUE DU COTEAU

..... CP : 41140..... Commune : NOYERS SUR CHER

Téléphone : 02 54 71 42 73 Portable :

Email : domainebellevue@orange.fr..... Site web : domainebellevue.fr

Contact / responsable : VAUVY PATRICK Nom du propriétaire : VAUVY PATRICK

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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 2500 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP TOURAINE BLANC.....

Millésime : 2018 Couleur : BLANC

Nom de cuvée ou marque : DOMAINE BELLEVUE SAUVIGNON.....

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Reffet vert doré, nez très présent basé sur les fruits exotiques, la bouche est ample longue et fraîche, avec beaucoup de fruité(exotique)

Cépages utilisés (en %) : 100% SAUVIGNON

Âge moyen des vignes : 25 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 20 ha

Rendements (hl/ha) : 60HL/HA

Nature du sol et du sous-sol : sable et silex sur argilo-calcaire

Mode de vendange : mécaniques

Nombre de tries :

Conditions de vendange : vendange très saine par beau temps la nuit

Spécificité de vinification et élevage : fermentation avec levures indigènes et stabulation d'une semaine

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

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

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.7 Degrés acquis :13.5... sucre résiduel : 1.6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1200HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 150 000

Date de mise en bouteille prévue : 15 MARS 2019 Date de commercialisation : 20 MARS 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.60€

Export : 75 % 3 premiers marchés : USA - CANADA - ALLEMAGNE

France : 30%

GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province : ouest Bretagne

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

CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : ouest et centre

Particulier : 20%



Lionel GOSSEAUME
Vigneron

CLIMAT
N°1

AOC TOURAINE-OISLY 2017

Climat N°1 est un vin blanc issu des meilleures parcelles du domaine, classées en Touraine-Oisly. L'appellation contrôlée Touraine-Oisly, cru de la Touraine, est née en 2011 et vient reconnaître le mariage harmonieux entre ce terroir unique et le sauvignon blanc. Les arômes caractéristiques du sauvignon blanc sont sublimés par ce terroir d'exception. Climat N°1 est vinifié à partir de raisins d'une grande maturité et est élevé pendant de longs mois sur lies fines. Ce vin allie puissance, finesse et élégance et ne craint pas les années. Bien au contraire !

Fiche technique :

Appellation : Touraine-Oisly

Couleur : vin blanc

Cépage : sauvignon blanc

Titre alcoométrique : 13,5 %

Sucres résiduels : 1,2 g/l

Sols : sable de Sologne

Age des vignes : 10 à 40 ans

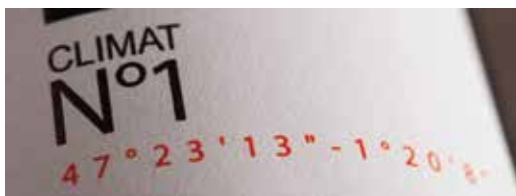
Densité de plantation : 5900 pieds / ha.

Rendement : 20 hl / ha.

Fermentation : à basse température pendant 4 semaines

Elevage : jusqu'au 30 avril suivant la récolte

Nombre de bouteilles produites : 22 000



Conseil de service :

Température : de 10 à 13°C

A consommer à partir de juin 2018

Commentaire de dégustation d'Henri Chapon, Meilleur Sommelier d'Angleterre, 3^{ème} Meilleur Sommelier d'Europe : «*La robe est claire et limpide sur du jaune or avec des larmes onctueuses et fines. Le nez est très aromatique sur les fleurs blanches, beaucoup de fraîcheur avec un deuxième nez plus fruité sur l'abricot et le litchi. L'attaque est fraîche et vive, une belle onctuosité et une acidité présente. La bouche est en cohérence avec le nez avec une finale sur une légère amertume. C'est un vin bien équilibré avec très belle longueur en bouche.*»

6 chemin des étangs
41700 CHOussy
tél : + 33 (0)2.54.71.55.02
portable : + 33(0)6.72.50.16.47
info@lionelgosseaume.fr
www.lionelgosseaume.fr



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

Nom du domaine : DOMAINE OCTAVIE

Raison sociale : S.C.E.A. BARBEILLON-ROUBALLAY

CP : 41700 Commune : OISLY

Téléphone : 0254795457 Portable : 0671477789

Email : domaineoctavie@domaineoctavie.com . Site web : www.domaineoctavie.com

Contact / responsable : Isabelle et Noë ROUBALLAY Nom du propriétaire : Isabelle et Noë ROUBALLAY .

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

Quelle année ? 1988

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

Précisez : TERRA VITIS depuis 2001

Surface de production : 32

HA Volume produit en moyenne : 1800

HI

Viticulteur

Code client InterLoire : 112281

Adresse : 7 Route de Marcé

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC TOURAINE

Millésime : 2018

Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : DOMAINE OCTAVIE – Sauvignon blanc

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe brillante, couleur jaune pâle. S'ouvre sur un nez qui associe le cassis fruit, les agrumes et les fruits exotiques avec une finale citronnée. La bouche à l'attaque franche offre un bel équilibre avec une matière à la fois souple et fraîche.

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100 %

Âge moyen des vignes : 27 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée : 20 ha

Rendements (hl/ha) : 62 hl / ha

Nature du sol et du sous-sol : Sables sur argile à silex

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Bonnes conditions climatiques

Spécificité de vinification et élevage : Eraflage des raisins. Pressurage pneumatique direct, débouillage, fermentation lente en cuves inox thermo-régulées à une température moyenne de 17°, puis soutirage.

Élevage barrique : Non

Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Non

Alcool total : 13 %

Sucre résiduel : 2.0 g / l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1200

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 150000

Date de mise en bouteille prévue : 11 / 12 / 2018

Date de commercialisation : 15 / 12 / 2018

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

Export : 40 % 3 premiers marchés : Allemagne, Pays-Bas, Belgique

France : 60 %

Médaille d'OR au Concours Mondial 2019 du Sauvignon, Médaille d'OR au Concours des Vignerons Indépendants 2019, Médaille d'ARGENT au Concours Général Agricole 2019, LIGER de BRONZE Concours 2019.



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 la Renne Code client InterLoire : 112523
Raison sociale : Earl Domaine de la Renne..... Adresse : 1 chemin de la Forêt
..... CP : 41140.....Commune : Saint Romain sur cher
Téléphone : 0254717279..... Portable : 0679777507
Email : domaine.de.la.renne@wanadoo.fr Site web : domainedelarenne.fr
Contact / responsable : Dupas Patrice Nom du propriétaire :
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Ouxi Non Quelle année ?.....
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
Surface de production :58HA Volume produit en moyenne : 3500..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP Touraine Blanc
Millésime : 2018 Couleur : Blanc
Nom de cuvée ou marque : Sauvignon

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Or jaune Pale, nez sur le végétal et le minéral sur des pointes d'épices, baies de genièvre, attaque intense et gourmande équilibre entre fraîcheur et fruit, finale fraîche
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100 %.....
Âge moyen des vignes : 4-45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 17 hectares.....
Rendements (hl/ha) : 62 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire, argilo-limoneux et silicieux
Mode de vendange : Mécanique.....
Nombre de tries : 0.....
Conditions de vendange : 2018 excellente
Spécificité de vinification et élevage : Thermo vinification, cuves thermo-régulées, batonnage des lies.....
Elevage barrique Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique Non
Alcool total : 12.6 Degrés acquis : ...12.8..... sucre résiduel : 3.3
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1000 HL..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 130 000
Date de mise en bouteille prévue : plusieurs fois l'année .. Date de commercialisation : debut janvier 2019.....
Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5.10 €
Export : 20 % 3 premiers marchés :
France : 80 %
GMS : 30..... % ex de points de vente Paris/Province : Leclerc Blois
Caviste : 10..... % ex de points de vente Paris/Province : Inter Cave.....
CHR : 10..... % ex de points de vente Paris/Province : L'embarcadère Blois
Particulier : 50..... %



FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Viticulteur

Nom du domaine : DOMAINE DE LA CHAISE Code client InterLoire :112263
Raison sociale : DAVault CHRISTOPHE – DOMAINE DE LA CHAISE adresse :37,rue de la liberté
CP : 41400 .Commune :SAINT GEORGES SUR CHER ...
Téléphone : 0521715308..... 0254326779..... Portable : 0678571228
Email :domainedelachaise@orange.fr Site web :www.domaine-de-la-chaise-41.com
Contact / responsable :DAVAULT CHRISTOPHE Nom du propriétaire :G.F.R. DAVault
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Non Quelle année ?.....
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Non Précisez :
Surface de production : 60 HA Volume produit en moyenne : 3000 Hl

LA CUVÉE

AOC :TOURAINÉ
Millésime :2018 Couleur : BLANC
Nom de cuvée ou marque :DOMAINE DE LA CHAISE

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : ROBE JAUNE DORE – NEZ FRUITS FRAIS ET FRUITS EXOTIQUES- BOUCHE FRUITÉE FRAICHE
LONGUE
Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC 100 %
Âge moyen des vignes : 25 ANS..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 22 HA.....
Rendements (hl/ha) :60 HL/HA
Nature du sol et du sous-sol : PERRUCHÉ TOURANGELLE.....
Mode de vendange : MECANIQUE
Nombre de tries :
Conditions de vendange :VENDANGE EFFECTUÉE LE MATIN AVANT LES HAUSSES DE TEMPERATURE
Spécificité de vinification et élevage : FA A BASSE TEMPERATURE - ELEVAGE SUR LIES JUSQU'A LA MISE
Elevage barrique Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : Oui Nombre de mois :JUSQU'A LA MISE
Fermentation malolactique : Non
Alcool total :13.2 Degrés acquis : 13..... sucre résiduel : 1.3 G
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1275 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 150000
Date de mise en bouteille prévue : FEVRIER 2019 Date de commercialisation : FEVRIER 2019.....
Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :5 €
Export : 80 %..... 3 premiers marchés : ALLEMAGNE- ETATS-UNIS - CANADA
France : 20%
 GMS : 25% ex de points de vente Paris/Province : SUPER U 41 CHISSAY EN TOURAINÉ
.....
 Caviste : 25% ex de points de vente Paris/Province : LA CAVE DES ROCHERS 17 SOYAUX

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

Particulier : 50%



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

Nom du domaine : *Villemaine Jeremy*

Raison sociale :

CP : *41140*

.....Commune : *THESEE*

Négoce Viticulteur Coopérative

Code client InterLoire :

Adresse : *37 rue de la fontaine herbault*

Téléphone :

Portable : *06 58 84 24 25*

Email : *dommainevillemainejeremy@gmail.com*

Site web :

Contact / responsable :

Nom du propriétaire : *Villemaine Jeremy*

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

Quelle année ? *09/2017*

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

Précisez :

Surface de production :

15

HA

Volume produit en moyenne : *800HL*

HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : *AOC Touraine*

Millésime : *2018*

Couleur : *Blanc*

Nom de cuvée ou marque : *Touraine Sauvignon*

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : *œil - robe or pâle / Bouche - belle équilibre entre fraîcheur et vivacité et la rondeur et la minéralité offre une belle complexité*
nez - nez intense qui offre des arômes d'agrumes et fleurs blanches

Cépages utilisés (en %) : *100% sauvignon*

Âge moyen des vignes : *30 ans*

Superficie des vignes pour cette cuvée : *3 Ha*

Rendements (hl/ha) : *55 hl/ha*

Nature du sol et du sous-sol : *argilo-calcaire et sablo-argileux*

Mode de vendange : *mécanique* (calcaire)

(argileux)

Nombre de tries : *0*

Conditions de vendange : *Excellente*

Spécificité de vinification et élevage : *élevage sur lie, vinification thermo-régulée*

Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois :

Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois : *4 mois*

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : *13°*

Degrés acquis : sucre résiduel : *2,4*

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *150HL*

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *6000*

Date de mise en bouteille prévue : *20 avril 2019*

Date de commercialisation : *01 mai 2019*

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : *4,50*

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 : % *100*

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : *Confrerie des vigneronns de Oisley et Thésée* Code client InterLoire : *1112674*
 Raison sociale : *Oisley et Thésée* Adresse : *5 route du Vivier*
 CP : *41700* Commune : *Oisley*
 Téléphone : *02.54.79.75.20* Portable :
 Email : *oisley@uape.fr* Site web : *w.confrerie-oisley-thesee.fr*
 Contact / responsable : *a.bardet@uape.fr* Nom du propriétaire :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? *1961*
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : *150 22000*
 Surface de production : *200* HA Volume produit en moyenne : *12000* HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : *Touraine*
 Millésime : *2018* Couleur : *blanc*
 Nom de cuvée ou marque : *Domaine Lunelus 2018*
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche : *Belle robe jaune pâle, Grande fraîcheur aromatique. Des notes d'agrumes et fruits exotiques. Élegance bouche avec un équilibre et grande fraîcheur*
 Cépages utilisés (en %) : *sauvignon 100%*
 Âge moyen des vignes : *25 ans* Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Rendements (hl/ha) : *50-55 hl/ha*
 Nature du sol et du sous-sol : *argileux siliceux et argilo calcaire*
 Mode de vendange : *machine*
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : *Des condition ideales - t° 23°C, sec,*
 Spécificité de vinification et élevage : *Pressurage directe, debourbage, FA à 16-18°*
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : *13,49* Degrés acquis : sucre résiduel : *0,2*
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *300* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : *02/19* Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : *5,45€*
 Export : % 3 premiers marchés : *France,*
 France : %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province : *vente directe*
 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 Pré Baron

Code client InterLoire : 112285

Raison sociale : EARL GUY MARDON

Adresse : Le Pré Baron – 9 rue des Ormeaux

..... CP : 41700.....

Commune : OISLY

Téléphone : 02 54 79 52 87

Portable : 06 12 73 29 38

Email : jean-luc.mardon@wanadoo.fr

Site web : www.domaineprebaron.com

Contact / responsable : Jean-Luc Mardon

Nom du propriétaire : Jean-Luc Mardon

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1995

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

Surface de production : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINE

Millésime : 2018 Couleur : blanc

Nom de cuvée ou marque : Touraine Sauvignon blanc « Domaine Pré Baron »

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : fruité à dominante agrumes. Grande persistante aromatique et belle fraîcheur

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc 100%

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

Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : sable sur argile de Sologne

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : à maturité optimale - Etat sanitaire parfait

Spécificité de vinification et élevage : stabulation des moûts à froid pendant 4 à 6 jours. Débourage fermentation en cuve inox à 16°. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13,8° Degrés acquis : sucre résiduel : 2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2000 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 80000

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

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 7 euros

Export : 40% % 3 premiers marchés : USA - Angleterre - Pays-Bas

France : 60% %

GMS : 15 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 40 % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 25 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Domaine des Souterrains Code client InterLoire :
 Raison sociale : SCEA Adresse : 37 bis, rue des Souterrains
 CP : 41130 Commune : Château l'Évêque
 Téléphone : 0254210294 Portable : 0649870479
 Email : ADM@les-souterrains.com Site web :
 Contact / responsable : Nom du propriétaire : MAZZESI
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2011
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : TERRA VITIS
 Surface de production : 24 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINE
 Millésime : 2018 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque :
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche : robe or pâle et divin un joli bouquet de fruits blancs et d'agrumes. Palais riche, souple et harmonieux.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,7 ha
 Rendements (hl/ha) : 60^{HL}/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Sable sur argile à plâtres
 Mode de vendange : Mécanique
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Excellente
 Spécificité de vinification et élevage : Maceration pelliculaire 6h, Stabilisation à froid F° basse
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 3 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 13,3% vol Degrés acquis : sucre résiduel : 2,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 389^{HL} HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11930
 Date de mise en bouteille prévue : 9 et 10/01/2019 Date de commercialisation : idem
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,90 € TTC
 Export : 10 % 3 premiers marchés :
 France : 90 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Paris / Lyon / Bsc. Lyon
 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 : Domaine SAUVETE..... Code client InterLoire : 112243

Raison sociale : EARL Jérôme SAUVETE..... Adresse : 9, chemin de la bocagerie / 15, rte des vignes

..... CP : 41400..... Commune : MONTHOU / CHER

Téléphone : 02.54.71.48.68..... Portable :

Email : domaine-sauvete@wanadoo.fr..... Site web : www.domaine-sauvete.com

Contact / responsable : Mathilde SAUVETE Nom du propriétaire : Jérôme SAUVETE.....

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 : AB depuis 2001.....

Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : 800..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC Touraine.....

Millésime : 2018..... Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Sauvignon

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune claire. Nez agréable et fin sur des notes très fruitées d'agrumes et de fruits mûrs.

La bouche est fraîche avec une belle persistance aromatique

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon.....

Âge moyen des vignes : 20 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha

Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Sables éolisés sur des formations argilo-siliceuses

Mode de vendange : Mécanique.....

Nombre de tries : Aucun

Conditions de vendange : Chaudes et ensoleillées

Spécificité de vinification et élevage : Levures indigènes, élevage sur lies fines

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

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

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.8 % Degrés acquis : 13.7% sucre résiduel : 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40.000 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : Janvier 2019 Date de commercialisation : Déjà à la vente

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 9.30 €

Export : 20% % 3 premiers marchés : USA, Belgique, Pays Bas

France : 80% %

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

Caviste : 15% % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 20% %

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 CAILLOTS**..... Code client InterLoire : **112 254**.....

Raison sociale : **EARL Dominique GIRAULT**..... Adresse : **2 Chemin du Vigneron**

..... CP : **41140**..... Commune : **NOYERS SUR CHER**

Téléphone : **02 54 32 27 07** Portable : **06 63 01 14 86**.....

Email : **domaine.des.caillots@orange.fr** Site web : **www.domaine-des-caillots1.e-monsite.com**

Contact / responsable : **GIRAULT Dominique**..... Nom du propriétaire : **GIRAULT Dominique**

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 : **21**.....HA Volume produit en moyenne : **HI**

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : **AOC TOURAINE Blanc**.....

Millésime : **2018** Couleur : **Blanc**

Nom de cuvée ou marque :

Description du vin

Ceil : **Jaune reflets dorés**

Nez : **Bouquet de fleurs blanches (aubépine, acacia)**

Bouche : **L'attaque est franche avec des arômes d'agrumes (citron confit) ; la fraîcheur végétale laissant place à la vivacité des fruits mûrs (pêche de vigne et abricot) avec la complicité de notes minérales. Ce vin vous séduira de sa grande simplicité.**

Cépages utilisés (en %) : **100 % Sauvignon**

Âge moyen des vignes : **25 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **13 Ha**

Rendements (hl/ha) : **60 HI**

Nature du sol et du sous-sol : **Sable à silex sur argile à silex**.....

Mode de vendange : **Mécanique**.....

Nombre de tries : **Aucun**

Conditions de vendange : **Saine**

Spécificité de vinification et élevage : **Pressurage modéré - Débourbage 36 à 48 heures - Fermentation à 17 - 19°C pas trop froid pour garder la typicité du terroir**

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : **4 - 5 mois en cuves**

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : **14°C** Degrés acquis : **...14°C**..... sucre résiduel : **2.2**

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **375 HL**

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : **Avril 2019**.....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : **5 €**

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 : Les Vignerons des coteaux romans Code client InterLoire :112548

Raison sociale : Adresse : 50 rue principale

..... CP : 41140..... Commune : Saint Romain Sur Cher

Téléphone : 0254717074..... Portable : 0659619114

Email : smorin@cave-vcr.fr Site web : www.cave-vcr.fr

Contact / responsable : Sylvette Morin..... Nom du propriétaire : Denis Bourdin.....

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 : 200 HA Volume produit en moyenne : 11 000 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Touraine Sauvignon

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Vallée Loire

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle, nez agrumes et fruits mûrs, bouche avec un volume intéressant, belle aromatique : pêches, litchi

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon 100%.....

Âge moyen des vignes : 15 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 34ha

Rendements (hl/ha) : 62hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : sable sur argile.....

Mode de vendange : Mécanique.....

Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : A la fraîcheur du matin, temps sec.....

Spécificité de vinification et élevage : Stabulation à froid, FA à 17°C.....

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

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

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.8 Degrés acquis : 12.8..... sucre résiduel : 0.1.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2106..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 280800 cols.....

Date de mise en bouteille prévue : Décembre 2018..... Date de commercialisation : Décembre 2018

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5.5

Export : 40 % 3 premiers marchés : Pays-Bas, USA, UK.....

France : 60 %

GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 15..... % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 15..... % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier :40..... %



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 de la Rablais Code client InterLoire :

Raison sociale EARL PARIS-SIMONEAU Adresse : 21 RUE DES VIGNES

..... CP 41400 Commune : Saint Georges sur Cher

Téléphone : 0254713614 Portable : 0673103188

Email : contact@paris-simoneau.com Site web : www.paris-simoneau.com

Contact / responsable : carine Simoneau Nom des propriétaires : Sébastien Paris et Carine Simoneau

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Quelle année ? 2013

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Précisez VEGAN en Certification HVE

Surface de production : 71 HA Volume produit en moyenne : 3500 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Touraine

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Antoine Simoneau

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin Blanc d'une couleur pâle, vin vif et frais, dominante florale avec notes de bourgeon de cassis et touche de miel. **Bouche** : souple, fruité

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 hectares

Rendements (hl/ha) : 50hl

Nature du sol et du sous-sol : argile à silex

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : vendanger avant le levé du soleil ou à la tombée de la nuit

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Non

Elevage sur lies : Oui Nombre de mois : 2 mois minimum

Fermentation malolactique : Non

Alcool total 12.22 Degrés acquis : ...12.02 sucre résiduel 3.4

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26 000

Date de mise en bouteille prévue : 15 /02/2019 Date de commercialisation 15/02/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.55

Export : 98 % 3 premiers marchés : Usa - Royaume-uni- Pays-Bas

France : 2 % Particulier : 2 %

GMS : 0 % 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 :



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 Delobel Code client InterLoire :

Raison sociale : Benjamin Delobel..... Adresse : 3 route des souchettes

CP : 41120..... Commune : Ouchamps

Téléphone : +33(0)6 31 36 94 18..... Portable :

Email : benjamin@domainedelobel.fr Site web : www.domainedelobel.fr

Contact / responsable : DELOBEL..... Nom du propriétaire : DELOBEL

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2014

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

Surface de production : 12,50 HA Volume produit en moyenne : 600 HI

LA CUVÉE

Appellation : AOC TOURAINE

Millésime : 2017 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : EXPONENTIELLE..... Marque :

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Brillant / expression aromatique complexe entre la minéralité et la fraîcheur du Sauvignon avec une élégante structure

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc

Âge moyen des vignes : 50 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,70 ha

Rendements (hl/ha) : 6600

Nature du sol et du sous-sol : Argilo Limoneux

Mode de vendange : manuelle

Nombre de tries :

Conditions de vendange : superbe

Spécificité de vinification et élevage : vinification et élevage en fut de chêne de 350 à 400 L

Elevage barrique : Oui Nombre de mois : 12 mois Type de bois : chêne

Elevage sur lies : Oui Nombre de mois : 12 mois

Fermentation malolactique : Non

Alcool total : 4.05 Degrés acquis : 13.79 Sucre résiduel : 1.8

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 15 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1800

Date de mise en bouteille prévue : 28/08/2018 Date de commercialisation : 01 mars 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 15

Export : 20 % 3 premiers marchés : USA – Belgique – PAYS BAS

France : 80 %

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

Caviste : 60%..... ex de points de vente Paris/Province : LE VIN AU VERT / Terroir Dit Vin

CHR : 20%..... ex de points de vente Paris/Province : : MANOIR DE LAN KERELLEC

Particulier : 20%

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Joël Delaunay Code client InterLoire : 400168
 Raison sociale : SARL Joël Delaunay Adresse : 48, rue de la Tesnière
 CP : 41110 Commune : Pouillé
 Téléphone : 02 54 71 45 68 Portable :
 Email : contact@joeldelaunay.com Site web : www.joeldelaunay.com
 Contact / responsable : Thierry Delaunay Nom du propriétaire : Thierry Delaunay
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1965
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : raisonnée
 Surface de production : 3,7 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVEE

AOC/IGP (catégorie) : Touraine Chenonceaux
 Millésime : 2017 Couleur : blanc
 Nom de cuvée ou marque : Joël Delaunay La Voûte

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe cristalline, jaune pâle, reflets verts. Nez à la fois intense et
élégant associant principalement fruits tropicaux. La bouche séduit par sa complexité, sa fraîcheur
et sa minéralité.
 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Blanc 100%
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha 17
 Rendements (hl/ha) : 60
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à Silex, "Perruches"
 Mode de vendange : Machine
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Beaux temps
 Spécificité de vinification et élevage : 100% Macération pelliculaire au pressoir durant 20h
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 mois minimum
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 13,5 Degrés acquis : sucre résiduel : 3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33 000 BT
 Date de mise en bouteille prévue : 31.08 Date de commercialisation : juillet 2018
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50 € TTC
 Export : 20 % 3 premiers marchés :
 France : 80 %
 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 Pascal GIBAULT..... Code client InterLoire :

Raison sociale : Earl Gibault Pascal & Danielle..... Adresse : 11 rue des Vignes.....

..... Les Martinières CP :41140..... Commune : NOYERS SUR CHER.....

Téléphone : 02 54 75 36 52 Portable : 06 75 23 72 09.....

Email : danielle-de-lanee@wanadoo.fr Site web : www.pascalgibault.com.....

Contact / responsable : pascal Gibault..... Nom du propriétaire : Pascal Gibault.....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1988.....

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

Surface de production : 35 HA Volume produit en moyenne : 2000..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC TOURAINE CHENONCEAUX

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée ou marque : LE GRAAL.....

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : œil limpide, brillant jaune doré – nez expressif et complexe avec une dominante d'arômes fruités (pêche-mangue) et quelques notes florales – Bouche : beau volume, gras, bonne sensation de fraîcheur grâce à la richesse aromatique.....

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4ha 40.....

Rendements (hl/ha) : 56.....

Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire.....

Mode de vendange : Mécanique.....

Nombre de tries : 3.....

Conditions de vendange : ensoleillées.....

Spécificité de vinification et élevage : à basse température avec un élevage sur lies.....

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 8 mois.....

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.5..... Degrés acquis :13.5..... sucre résiduel : 1.1g/l.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9300

Date de mise en bouteille prévue : 06.07.2018 Date de commercialisation : juillet 2019.....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 9.00 €.....

Export : % 3 premiers marchés : Danemark/ Belgique.....

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 Haut Perron Code client InterLoire :

Raison sociale : SARL Domaine Guy Allion.... Adresse : 15 rue du Haut Perron

CP : 41140..... Commune : THESEE

Téléphone : 0254714801 Portable : 0777730623

Email : contact@guyallion.com..... Site web : www.guyallion.com

Contact / responsable : Cédric ALLION..... Nom du propriétaire : Cédric ALLION.....

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 : 32 HA

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP Touraine-Chenonceaux Millésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Domaine du Haut Perron

Œil / Nez / Bouche : Ce vin possède une robe jaune or pâle. Le nez révèle des fines notes de fruits blancs mûrs, tels que la poire, l'abricot, de fruits exotiques tels que l'ananas, le fruit de la passion ou le litchi. L'aération révèle quant à elle de fines notes toastées et briochées. En bouche, le vin est gras, ample et souple, mais ne perd pas la fraîcheur qui caractérise les vins de la Vallée du Cher.

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon

Âge moyen des vignes : 25 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha

Rendements (hl/ha) : 55 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Situation exclusive sur des terrains d'au moins 5% de pentes, les vignes qui produisent du Touraine-Chenonceaux se développent sur un sol argilo-siliceux appelé « Perruches », typique de la Vallée du Cher et idéal pour l'évacuation de l'eau et l'aération des racines. L'exposition des vignes, Sud et Sud-Ouest, fait partie des meilleures que le Cher ait à offrir.....

Mode de vendange : Vendanges mécaniques...

Conditions de vendange : Vendange nocturne tôt en matinée pour limiter l'oxygénation.

Spécificité de vinification et élevage : Fermentation alcoolique traditionnelle et élevage sur lies 6 à 8 mois.

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 à 8 mois

Fermentation malolactique : Oui Non Alcool total : 12.5 Degrés acquis : 12.5..... sucre résiduel : 1.8g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250HL..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 35 000

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7.90€

Export : 70% 3 premiers marchés : Angleterre, Russie, Japon

France : 30%

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 de la Renaudie Code client InterLoire : M2163
 Raison sociale : EARL DENIS P et B Adresse : 115, Route de St Niquan
 CP : 41110 Commune : Taverne/Che
 Téléphone : 02 54 75 18 72 Portable : 06 59 54 05 60
 Email : domaine.renaudie@wanadoo.fr Site web : www.domaine.renaudie.com
 Contact / responsable : Patricia DENIS Nom du propriétaire : Patricia et Bruno DENIS
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1982
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : TERRA VITIS
 Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC - TOURAINE - CHENONCEAUX
 Millésime : 2017 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque : Domaine de la Renaudie

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5.50
 Rendements (hl/ha) : 34.50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Coteaux / Silico Argileux
 Mode de vendange : Mécanique
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lies pendant 9 mois
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 9 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 13.71 Degrés acquis : 13.50 sucre résiduel : 3.50
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 190 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 21850
 Date de mise en bouteille prévue : 20.07.2018 Date de commercialisation : 01.08.2018
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8.90 € TTC
 Export : 33 % 3 premiers marchés : NL - USA - GB
 France : 67 %
 GMS : 7 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 57 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 10 %



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

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 la Grange Code client InterLoire :

Raison sociale : EURL Adresse : CP : 37150

Domaine de la Grange Commune : Bléré

Téléphone : 0247576818 0660049919 Portable :

Email : brano.curand@blere.fr Site web :

Contact / responsable : Nom du propriétaire : CURANDERB.

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 : 15 HA Volume produit en moyenne : HI 800

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINNE Chenon ceaux

Millésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque :

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon

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

Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire

Mode de vendange : maniquis

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 : 6 mois

Fermentation malolactique : Oui (Non)

Alcool total : 13,5 Degrés acquis : 13,5 sucre résiduel : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL 60

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000

Date de mise en bouteille prévue : Juin 2013 Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50 €.

Export : 5 % 3 premiers marchés :

France : 95 %

GMS : 3 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : No 2 % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 85 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE MICHAUD Code client InterLoire : 112251

Raison sociale : SCEA MICHAUD BEAUFORT Adresse : 20 Rue des Artisans

CP : 41160 Commune : NOYONS / CHENONCEAUX

Téléphone : Portable :

Email : thierry@domainemichaud.com 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 : HVE

Surface de production : 26 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINE CHENONCEAUX

Millésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : ECLAT DE SILEX

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : robe jaune reflet paille - arôme miel et fruit mûrs (pêche)

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON

Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5ha3a

Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : silex sur argile calcaire

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries : —

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Fermentation sur lies - macération de 6 à 12 heures

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 9 à 18 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13,8 Degrés acquis : sucre résiduel : 27g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,30 TTC

Export : 20 % 3 premiers marchés : JAPON - PAYS BAS - ALLEMAGNE

France : 80 %

GMS : 8 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Restaurants et hôtels

Particulier : 42 %



Les sauterelles AOC TOURAINE

Les Sauterelles is the classic wine of the domaine. This Touraine white is 100% Sauvignon Blanc and is a blend of a number of different parcels from the property. Each parcel is treated in a slightly different manner to obtain grapes with different characteristics in order to provide the greatest aromatic complexity possible. It's a lovely example of a Touraine Sauvignon.

Technical information:

Vintage: 2018
Appellation: AOC Touraine
Colour: white wine
Grape variety: sauvignon blanc
Alcohol: 13,5 %
Residual sugar: 2,0 g/l
Soil: sandy soil of Sologne
Age of vines: 5-35 years old
Planting density: 5900 vines / ha.
Yield: 62 hl / ha.
Fermentation: low temperature fermentation over a period of 3 weeks
Ageing: 4 months on its fine lees
No of bottles produced: 60 000



Serving advice:

Temperature: from 9 to 11°C
Drink from spring 2019 until 2021

Tasting note from Henri Chapon

UK Sommelier of the Year, Finaliste at the European Sommelier Competition

Henri Chapon : « *This wine is a beautiful example of what the terroir around the plateau of Oisly can produce. An aromatic Sauvignon, classy with great length on the palate. It's not surprising therefore to learn that the brand new appellation AOC Touraine Oisly includes the village in which Lionel produces his wines. The wine is dry, round and supple, with a beautiful refreshing acidity. It gives off notes of ripe fruits, peaches and pink grapefruit... On the palate, it gives immediate pleasure and has lovely weight. Drink as an aperitif, with charcuterie, but also with smoked fish and goat's cheese of course! Serve between 10 and 12°C to allow all the aromas to reveal themselves.* »

6 chemin des étangs
41700 CHOUSSEY
tél : + 33.(0)2.54.71.55.02
portable : + 33.(0)6.72.50.16.47
info@lionelgosseaume.fr
www.lionelgosseaume.fr



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 OCTAVIE

Code client InterLoire : 112281

Raison sociale : S.C.E.A. BARBEILLON-ROUBALLAY

Adresse : 7 ROUTE DE MARCE

CP : 41700 - Commune : OISLY

Téléphone : 0254795457

Portable : 0671477789

Email : domaineoctavie@domaineoctavie.com

Site web : www.domaineoctavie.com

Contact / responsable : Isabelle et Noë ROUBALLAY

Nom du propriétaire : Isabelle et Noë ROUBALLAY

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

Quelle année ? 1988

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

Précisez : TERRA VITIS depuis 2001

Surface de production :

32 HA - Volume produit en moyenne : 1800

HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC TOURAINE OISLY

Millésime : 2017

Couleur : BLANC

Nom de cuvée ou marque : DOMAINE OCTAVIE – Touraine OISLY

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin blanc couleur jaune pâle. Grand intensité aromatique. Belle attaque au nez avec des arômes d'abricot bien mûr, de fruits blancs : poire-pêche. Une bouche ample et puissante avec une finale fraîche sur des notes de fruits exotiques et agrumes.

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON 100 %

Âge moyen des vignes : 45 ANS

Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 hectares

Rendements (hl/ha) : 50 HL / ha

Nature du sol et du sous-sol : Sables sur argile à silex et argilo-calcaires

Mode de vendange : Mécanique - Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Bonnes conditions climatiques

Spécificité de vinification et élevage : Eraflage de la totalité des raisins. Vinification sans soufre. Fermentation lente en cuve inox thermo-régulées à 14°. Elevage sur lies très fines avec bâtonnage au printemps jusqu'à la mise en bt.

Elevage barrique : Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui

Nombre de mois : 10 mois

Fermentation malolactique : Non

Alcool total : 13.29

Degrés acquis : 13.5 %

Sucre résiduel : 1.6 g / l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20000

Date de mise en bouteille prévue : 9 mai 2018

Date de commercialisation : Juin 2018

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 9.00

Export : 40 % - 3 premiers marchés : Allemagne, USA, Pays-Bas

France : 60 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : RAPHAËL MIDOIR..... Code client InterLoire :

Raison sociale : SARL Adresse : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES

..... CP : 41700..... Commune : CHEMERY

Téléphone : 02 54 71 83 58..... Portable : 06 62 50 55 78

Email : contact@raphaelmidoir.com..... Site web : www.raphaelmidoir.com

Contact / responsable : MIDOIR..... Nom du propriétaire : MIDOIR

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

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINE OISLY

Millésime : 2016 Couleur : BLANC.....

Nom de cuvée ou marque : LA PLAINE DES CAILLOUX

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

A la vue , la teinte or pâle offre des reflets platine. Le nez délicat s'ouvre sur des notes de pamplemousse, puis de coing et de fruits jaunes, pour finir sur une touche de mandarine confite.

La bouche est riche et fraîche où s'épanouissent davantage le litchi et le fruit de la passion.....

Cépages utilisés (en %) : 100% SAUVIGNON.....

Âge moyen des vignes : 40 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.5 HA.....

Rendements (hl/ha) : 55 HL/HA.....

Nature du sol et du sous-sol : SOL ARGILEUX / SOUS SOL CALCAIRE

Mode de vendange : MECANIQUE

Nombre de tries : 1.....

Conditions de vendange : EXCELLENTE

Spécificité de vinification et élevage : VINIFICATION TRADITIONNELLE

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

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

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 3.85 Degrés acquis : 12..... sucre résiduel : 0.6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6600 BTS

Date de mise en bouteille prévue : 01/09/2017 Date de commercialisation : 01/09/2017

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 9.20€

Export : 50% % 3 premiers marchés : Allemagne / HOLLANDE / USA.....

France : 50%..... %

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

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

CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province : PROVINCE

Particulier : 25 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

EARL BARBOU

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : **Domaine des Corbillières - 41700 OISLY - France** Code client InterLoire :

Raison sociale : **Tel. 02 54 79 52 75 - Fax 02 54 79 64 89** Adresse :

contact@domainedescorbillieres.com Commune :

Siret **352 240 667 00019 - APE 0121 Z** Téléphone : Portable :

Email : Site web : **domainedescorbillieres.com**

Contact / responsable : Nom du propriétaire : **FAMILLE BARBOU**

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 : **27** HA Volume produit en moyenne : **1350** HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : **TOURAINE - DISTILY**

Millésime : **2017** Couleur : **BLANC**

Nom de cuvée ou marque : **FABUL BARBOU**

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) : **Sauvignon**

Âge moyen des vignes : **50 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **5 Ha**

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

Nature du sol et du sous-sol : **Sables sur argile**

Mode de vendange : **manuelle**

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 : **9**

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : **13,8** Degrés acquis : **13,8** sucre résiduel : **2g/l**

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **200** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **26000**

Date de mise en bouteille prévue : **JUILLET 2018** Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - **OBLIGATOIRE** : **10,50**

Export : **50** % 3 premiers marchés : **USA, ALLEMAGNE, SUISSE**

France : **50** %

GMS : **0** % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : **15** % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : **25** %