



Dénomination	Domaine	Cuvées	Millésime	Couleur
IGP VAL DE LOIRE	GUILBAUD FRERES	Arche de Loire	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	LE MOULIN DE LA TOUCHE	Grolleau Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE ESCOGRIFFE	Grolleau Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DES RENARDIERES	Sauvignon Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DU COLOMBIER	Sauvignon Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DE L'EPINAY	Sauvignon Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	BONNET HUTEAU	Pinot Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	LES FRERES COULLAUD	Collection Privée Pinot Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DE LA CHAUSSERIE	Grolleau	2018	Rosé
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE BONNIN	Les Petits Drôles	2018	Rosé
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE POIRON DABIN	Pinot Noir	2018	Rouge

VAL DE LOIRE Millesime

Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON

Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : GUILBAUD Froid Code client Interloire : 40003A
Raison sociale : GAUL SAS Adresse : BP 4960A
CP : 44196 Commune : CLISSON Cedex
Téléphone : 02 40 06 90 69 Port : 06 88 09 19 96
Email : maxime.fernandez@g.m.v.l.fr Site web : www.guilbaud-muscadet.com
Contact / nom du responsable : Maxime FERNANDEZ Nom du propriétaire : Pascal GUILBAUD
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 (dénomination) : IGP Val de Loire
Millesime : 2018 Couleur : Blanc
Nom de cuvée ou Marque : Arche de Loire
Description du vin :
Œil/nez/Bouche : robe jaune pâle, ny arret de fruits exotique et de bois, bouche fraîche et fruité
Cépages utilisés (en %) : Crozeau gris (100%)
Age moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,5 ha
Rendements (hl/ha) : 85
Nature du sol et du sous-sol :
Mode de vendange : mécanique Nombres 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 : 12,00 Degré acquis : 12,00 Sucre résiduel : 20,5 g/l
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 30 00

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
Date de mise en bouteille : 03/2019 Date de commercialisation : 03/2019
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,69 € TTC
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..... %

nouveau produit!

LE DOMAINE / LA MAISON

Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : LE MOULIN DE LA TOUCHE Code client Interloire : 510899

Raison sociale : EARL le moulin de la Touche Adresse : Le Moulin de la Touche

CP : 41580 Commune : BOURGNEUF en RETZ

Téléphone : 0240214789 Port : 0623122110

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

Contact / nom du responsable : HÉRISSE Vincent 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 : 16 Ha Volume produit en moyenne : 1000 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou Marque : Grolleau gris Le Moulin de la Touche

Description du vin :

Œil/nez/Bouche : vins expressifs sur les agrumes et fruits ; arôme abricot pêche, la bouche suit la même ligne avec un bon équilibre en fin

Cépages utilisés (en %) : GROLEAU GRIS 100%

Age moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,50 Ha

Rendements (hl/ha) : 80

Nature du sol et du sous-sol : Sables limoneux sur schistes

Mode de vendange : mécanique Nombres de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : Harmonisation à 15°C

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degré acquis : 12 Sucre résiduel : 2

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 120 Hl

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 9000

Date de mise en bouteille : 1/03 Date de commercialisation : 1/03

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4€

Export : % 3 premiers marchés :

France : % 100

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 %

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE ESCOGRIFFE Code client Interloire : 801519
 Raison sociale : SCEA COQUEREAU Adresse : LE COQUEREAU
BLAISON CP : 49320 Commune : BLAISON - ST SUPICE
 Téléphone : Port : 0059584014
 Email : DOMAINE.ESCOGRIFFE@CHAI.COM Site web :
 Contact / nom du responsable : LEGAGNEUX Nom du propriétaire : LEGAGNEUX Diane
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2017
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : premières vendanges 2019
 Surface de production : 12 ha Ha Volume produit en moyenne : 3.5 hl/ha HI

LA CUVEE

AOC/IGP (dénomination) : Indication Géographique Protégée Val de Loire
 Millésime : 2018 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée ou Marque : GROUPEAU GRIS

Description du vin :
 Œil/nez/Bouche : Robe jaune + reflets gris/rosés ; Nez aromatique + agrumes ; Bouche équilibrée, belle vivacité, gras fin de bouche
 Cépages utilisés (en %) : 100 % GROUPEAU GRIS
 Age moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,89 ha
 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Calcaire type tuffe
 Mode de vendange : Mécanique Nombres de tries : 1
 Conditions de vendange : très bonnes
 Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 13,70 Degré acquis : 13,56 Sucre résiduel : 3,80 g/l
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 36 hl

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 4600
 Date de mise en bouteille : 01/04/19 Date de commercialisation : 02/04/19
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,50 € ttc
 Export : 1 % 3 premiers marchés : Particuliers, CHR, Caviste
 France : % 100
 GMS % ex de points de vente Paris / Province :
 Caviste 5 % ex de points de vente Paris / Province : Paris, province, Bretagne, Nord
 CHR 15 % ex de points de vente Paris / Province : Paris, localement
 Particulier 80 %



Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative
Nom du domaine : Domaine des Renardières Code client Interloire : 805 111
Raison sociale : Bureau Isabelle Adresse : 13 Les Vallées
CP : 86380 Commune : Ouzilly
Téléphone : Port : 06-47-04-71-38
Email : isabelle.bureau@gmail.com Site web : www.domaine-des-renardieres-86.fr
Contact / nom du responsable : Bureau I Nom du propriétaire : Bureau
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? Mars 2015
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
Surface de production : 4 Ha Volume produit en moyenne : 130 HI

LA CUVÉE
AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire Sauvignon Gris
Millésime : 2018 Couleur : Blanc
Nom de cuvée ou Marque : Domaine des Renardières
Description du vin :
Œil/nez/Bouche : Ce vin est très fruité et complexe, la bouche est ronde et persiste longuement.
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon Gris
Age moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,35 ha
Rendements (hl/ha) : 38 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire avec Silex
Mode de vendange : Machine Nombres de tries : 1
Conditions de vendange : Beau temps
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnelle
Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 2 mois
Fermentation malolactique : Oui Non
Alcool total : 13,74 Degré acquis : 13,72 Sucre résiduel : 0,4 g/l
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 13,30 hl
LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)
Nombre de bouteilles commercialisées : 1770 Bouteilles
Date de mise en bouteille : 23/01/2019 Date de commercialisation : 24/02/2019
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,80€
Export : 10 % 3 premiers marchés : Amaché - Belgique
France : % 90%
 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%



Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : Domaine du Colombier Code client Interloire : 511805
 Raison sociale : EARL Bretaudeau Jean Yves Adresse : 3 Le Colombier
TILLIERES CP : 49230 Commune : SEURETOINE
 Téléphone : 0241 704596 Port : 06 82 93 94 70
 Email : contact@lecolombier.com Site web : www.muscadet-sur-pie.com
 Contact / nom du responsable : Bretaudeau J. Yves 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 : H.V.E
 Surface de production 36 Ha Volume produit en moyenne : 2200 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP VAL DE LOIRE
 Millésime : 2018 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou Marque : SAUVIGNON GRIS

Description du vin :
 Œil/nez/Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon - Gris
 Age moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
 Rendements (hl/ha) : 90
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Mechanique avec table de tri Nombres de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire, stabulation à froid, meulage usaté
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : Degré acquis : 12,45 Sucre résiduel : 2
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 133

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)
 Nombre de bouteilles commercialisées : 16.000
 Date de mise en bouteille : Fev 2019 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50
 Export : 15 % 3 premiers marchés : Japon, Allemagne, Etats-Unis,
 France : % 85
 GMS..... % ex de points de vente Paris / Province :
 Caviste 15 % ex de points de vente Paris / Province :
 CHR..... 5 % ex de points de vente Paris / Province :
 Particulier 50 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine de l'Épinay Code client InterLoire : 510414.....

Raison sociale : EARL Paquereau Adresse : L'Épinay

..... CP : 44190..... Commune : CLISSON

Téléphone : Portable : 06.22.20.30.49

Email : domaine-epinay@orange.fr..... Site web : www.domainedelepinay.com.....

Contact / responsable : PAQUEREAU Sylvain 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 : AB en conversion

Surface de production : 50 HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Sauvignon Gris

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Gris 100%

Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.5 ha.....

Rendements (hl/ha) : 65

Nature du sol et du sous-sol : Gabbro

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Très bonne

Spécificité de vinification et élevage :

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 : 12.3 Degrés acquis : 12.3 sucre résiduel : 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000

Date de mise en bouteille prévue : fin janvier 2019 Date de commercialisation : en cours

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.70 €/bt.....

Export : 10..... % 3 premiers marchés : Allemagne, Belgique.....

France : 90..... %

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

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

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

Particulier : 60 %



Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : BONNET HUTEAU Code client Interloire : 510306

Raison sociale : EARL BONNET HUTEAU PINEAU Adresse : du demandeur

CP : 44330 Commune : de Chapelle Haudin

Téléphone : 0240067387 Port : 0699385702

Email : bomethuteau@gmail.com Site web : www.bonnet-huteau.com

Contact / nom du responsable : Bonnet Jean Jacques Nom du propriétaire : Bonnet Jean Jacques

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, Biodyvin

Surface de production : 4,5 Ha Volume produit en moyenne : 2000 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : blanc

Nom de cuvée ou Marque : PINOT GRIS

Description du vin :

Œil/nez/Bouche : Bebe dorée, nez fruité mais de fruit exotique, bouche ample et généreuse

Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS 100%

Age moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha

Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : Schistes à deux micas

Mode de vendange : manuelle Nombres de tries : 0

Conditions de vendange : chaud et ensoleillé

Spécificité de vinification et élevage : levures indigènes

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13% Degré acquis : 12 Sucre résiduel : 17 g/l

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 250 hl

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000

Date de mise en bouteille : 15/01/19 Date de commercialisation : 15/01/19

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9€40

Export : 10 % 3 premiers marchés : Allemagne, Belgique, Pays Bas

France : % 90

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

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

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

Particulier 30 %



Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : Les Frères COUILLAUD Code client Interloire :

Raison sociale : La Grande Bagatelle Adresse : La Grande Bagatelle
CP : 44330 Commune : Le Reppignac

Téléphone : 0240336056 Port : 0670063766

Email : freres.couillaud@orange.fr Site web : www.freres-couillaud.com

Contact / nom du responsable : DUGUE Amélie Nom du propriétaire : Amélie et Vincent DUGUE

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

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

Surface de production : 85 Ha Volume produit en moyenne : 70 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou Marque : Collection Pierre Pinot Gris 2018

Description du vin :

Ceil/nez/Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Pinot Gris

Age moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Rendements (hl/ha) : 70

Nature du sol et du sous-sol : Micaschistes

Mode de vendange : Manuel Nombres de tries :

Conditions de vendange : en Bonne

Spécificité de vinification et élevage :

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13,5 Degré acquis : 12 Sucre résiduel : 25g

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 120

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 15000

Date de mise en bouteille : 12/2018 Date de commercialisation : 03/2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 10

Export : 6,5 % 3 premiers marchés :

France : % 35

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

Caviste...30...% ex de points de vente Paris / Province :

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

Particulier...15...%



Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : Domaine de la Chausse Code client Interloire : 513181
 Raison sociale : Eau, Kunkel et Patis Adresse : 35 la chausse
Gabin CP : 44710 Commune : St Léger des Vignes
 Téléphone : 02 60 32 67 81 Port : 06 88 20 45 65
 Email : eau.gabin@wanadoo.fr Site web : Domaine de la Chausse.fr
 Contact / nom du responsable : P. Gabin Nom du propriétaire : P. Gabin
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2000
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 29.50 Ha Volume produit en moyenne : 1800 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP val de Loire Grolleau N
 Millésime : 2018 Couleur : Rose
 Nom de cuvée ou Marque :
 Description du vin :
 Œil/nez/Bouche : fin clair, fraise fruits rouges framboise
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau N
 Age moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.60
 Rendements (hl/ha) : 90
 Nature du sol et du sous-sol : Sables
 Mode de vendange : Mécanique Nombres de tries :
 Conditions de vendange : Tries bonne séche
 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 : 11.6 Degré acquis : 11.6 Sucre résiduel : 0.9
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 90

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
 Date de mise en bouteille : 20.02.18 Date de commercialisation : 01.03.2019
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3.60 TTC
 Export : 5 % 3 premiers marchés : Belgique
 France : % 95
 GMS 10 % ex de points de vente Paris / Province :
 Caviste % ex de points de vente Paris / Province :
 CHR % ex de points de vente Paris / Province :
 Particulier 85 %



Du 23 au 27 Avril 2019
Appel à Echantillons IGP VL
FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : BONNIN Code client Interloire : BOLOSA

Raison sociale : EARL BONNIN SARL Adresse : 4 CU DU VIGNONNE

CP : 49540 Commune : PARTRONNE Rd

Téléphone : 02 41 57 53 58 Port : 06 32 21 97 55

Email : sophie.bonnin@lepage.fr Site web : www.vignoble-bonnin.fr

Contact / nom du responsable : BONNIN Nom du propriétaire : BONNIN

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

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

Surface de production : 43 Ha Volume produit en moyenne : 1900 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP VAL DE LOIRE

Millésime : 2018 Couleur : ROSE

Nom de cuvée ou Marque : LES PETITS DRÔLES

Description du vin :

Ceil/nez/Bouche :

Cépages utilisés (en %) : ORELLEAU GRIS

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

Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : limoneux

Mode de vendange : Mécanique Nombres 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 : 11,47 Degré acquis : 11,04 Sucre résiduel : 7

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 37,5

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille : 01/03/19 Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,00 TTC

Export : % 3 premiers marchés :

France : % 100

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.....%

LE DOMAINE / LA MAISON Négoce Viticulture Coopérative

Nom du domaine : POIRON DABIN Code client Interloire : 5.14.303

Raison sociale : EARL POIRON DABIN Adresse : Chateaugode

CP : 46650 Commune : Château-Thibault

Téléphone : 0240065642 Port : 0681739385

Email : contact@poiron-dabin.com Site web : www.poiron-dabin.com

Contact / nom du responsable : POIRON Jean-Nicolas 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 III

Surface de production : 70 Ha Volume produit en moyenne : 45 HI

LA CUVÉE

AOC (IGP) (dénomination) : Pinot noir

Millésime : 2018 Couleur : Rouge

Nom de cuvée ou Marque : Pinot noir

Description du vin :

Œil/nez/Bouche : élégante aux rubis intense le nez explosif avec une harmonie de fruits rouges ; lui succède une bouche longue, équilibrée, dominée par la

Cépages utilisés (en %) : pinot noir 100% cépage noire et de

Age moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : épices

Rendements (hl/ha) : 45hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : schiste granitique tendre

Mode de vendange : mécanique Nombres 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 : 12,96 Degré acquis : 13 Sucre résiduel : 6,5

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 50

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,20€

Export : 5 % 3 premiers marchés :

France : % 95

GMS % ex de points de vente Paris / Province :

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

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

Particulier 60%