



23-27 avril 2019



AOC	Domaine	Cuvées	Millésime	Innovation
ROSE DE LOIRE	MAISON BOUGRIER	Pure Loire	2018	La bouteille
ROSE DE LOIRE	DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	AngeVin	2018	Elevage en barrique
ROSE DE LOIRE	DOMAINE DES DEUX ARCS		2018	Sans sulfites
ROSE D'ANJOU	SAS LACHETEAU	Soupçon de fruit	2018	Packaging
CABERNET D'ANJOU	ACKERMAN	Donatien Bahaud - Les terroirs	2018	En cours de conversion bio
ROSE DE LOIRE	CHÂTEAU DU FRESNE	Zoré	2018	Sans sulfites
CABERNET D'ANJOU	CHÂTEAU DU FRESNE	Fresnétik	2018	Sans sulfites
ROSE D'ANJOU	ROBERT ET MARCEL	Vive la Loire	2018	Packaging
CABERNET D'ANJOU	CAVES DE LA LOIRE	Château de Mauny - Héritages	2018	Packaging - Sélection parcelaire - Profil aromatique
CABERNET D'ANJOU	CAVES DE LA LOIRE	Têtes de Linotte	2018	Packaging - Sélection parcelaire - Profil aromatique
CABERNET D'ANJOU	CAVES DE LA LOIRE	Château de la Saulaie	2018	Packaging - Sélection parcelaire - Profil aromatique

### FICHE TECHNIQUE 2019

**LE DOMAINE/LA MAISON**  Négoce  Viticulteur  Coopérative

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

Raison sociale : SA BOUGREUX Adresse : A Rue des Vignes

CP : .. Commune : ST GEORGES CHEN

Téléphone : 02 54 71 31 02 Portable : 06 13 10 77 50

Email : nicolas.bougreux.fr Site web : www.Bouille-Bougreux.fr

Contact / responsable : Nicolas BOUGREUX 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 : IFS

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

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (catégorie) : AOP Roté de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Roté

Nom de cuvée ou marque : Pure Loire

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : robe roté pâle, nez fruité (frais), bouche fraîche, fruité avec une belle rondeur.

Cépages utilisés (en %) : Gamay (80%) Cabernet f. (18%) Grolleau (1%) Pineau d'Aunis (1%)

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

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

Nature du sol et du sous-sol : ..

Mode de vendange : mécanique

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 : 12,98% sucre résiduel : 0,56 g/L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 365 hl HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 18 500 cols

Date de mise en bouteille prévue : MAI 2019 Date de commercialisation : MAI 2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5 €

Export : .. % 3 premiers marchés : USA, Allemagne

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 de la Petite Roche Code client InterLoire : .....

Raison sociale : SLEV REGNARD Adresse : La Petite Roche

CP : 49300 Commune : TREPONT

Téléphone : 02 41 55 43 03 Portable : 06 67 65 69 49

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

Contact / responsable : Antoine ROUPARD Nom du propriétaire : Mme REGNARD

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 : 8.2 HA Volume produit en moyenne : 4.900 HL

### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : ROSÉ DE LOIRE

Millésime : 2018 Couleur : rose

Nom de cuvée ou marque : L'Angelina

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose pastel rose, nez intense de fruits rouges, exotiques, lilas, orange et chair blanche, bouche ample, douce, finale épicée.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

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

Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : limon - sables - argiles

Mode de vendange : Mécanique

Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : idéales

Spécificité de vinification et élevage : Fermentation et élevage en barrique neuve

Élevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : 7 Type de bois : français

Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 13 Degrés acquis : 13 sucre résiduel : .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 7.5 HL

### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1.000

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 12 €

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

Norm du domaine : Domaine des deux Arcs  Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Raison sociale : ..... Code client InterLoire : .....  
 Adresse : 11 rue de Mai 1915  
 CP : 49500 Commune : Parigné Brizay  
 Téléphone : 02 41 59 5737 Portable : .....  
 Email : des2arcs@wanadoo.fr Site web : .....  
 Contact / responsable : Jean-Marie Nom du propriétaire : Jean Marie Gazeau  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1992  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précise z : .....  
 Surface de production : 53 HA Volume produit en moyenne : ..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Rosé de Loire  
 Millésime : 2018 Couleur : Rosé  
 Nom de cuvée ou marque : .....

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rosé au reflet rouge cerise, complexe de fruits rouges légèrement muscaté. La bouche est soyeuse et fraîche sur le bonbon anglais.  
 Cépages utilisés (en %) : 80% Cabernet Franc 10% Côt de Beauvais 10% grellougnais  
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha  
 Rendements (hl/ha) : .....  
 Nature du sol et du sous-sol : Limon argilo-sableux sur galets altérés  
 Mode de vendange : mécaniques  
 Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : maturité phénolique  
 Spécificité de vinification et élevage : Pressurage doux - Intrusion de bierre non fermentée  
 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 : 12°C sucre résiduel : 0g/l  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... HL

UNIVERSO

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000  
 Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : 1 mars 2018  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50 €  
 Export : ..... % 3 premiers marchés : .....  
 France : ..... %  
 GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : 40 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : 40 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 20 %



Pressurage deux à près 10 heures de macération.

Introduction de levures non fermentisibles avant la fermentation afin d'occuper l'espace et éviter le développement de tout organisme non désirables.

Fermentation alcoolique à  $16^{\circ}\text{C}$  en cuve fermée inox pendant 2 mois.  
milieu sous gaz neutre (azote) afin de ne pas créer de contact avec l'oxygène.  
moutage au filtre tangenciel.

# SAUVION



<b>Dénomination :</b>	ROSE D'ANJOU
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Cépages :</b>	Cabernet Franc, Grolleau, Gamay
<b>Situation géographique :</b>	Val de Loire, Anjou
<b>Vinification :</b>	Pressurage direct, fermentation à basse température avec protection maximale contre l'oxydation.
<b>Sol :</b>	Argilo-schisteux
<b>Pays d'origine :</b>	FRANCE
<b>Caractéristique sensorielle :</b>	
 <b>Couleur :</b>	robe rose bonbon moyennement intense
 <b>Nez :</b>	nez très expressif aux notes de fruits rouges, d'agrumes et de fleur.
 <b>Bouche :</b>	Bouche très fine, justesse, équilibre et fruitée au final. Vin friand et très plaisant.
<b>Recommandations :</b>	apéritif, melon, tarte aux fruits rouges.
<b>Service (en°) :</b>	A boire frais : 10°C
<b>Taux d'alcool :</b>	10.5
<b>Durée de conservation :</b>	1 à 2 ans
<b>Acidité :</b>	0



## 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 : EN CONVERSION BIO .....

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

### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP CABERNET D ANJOU .....

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

Nom de cuvée ou marque : LES TERROIRS .....

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : ROSE FRAMBOISE NEZ REVELANT DES NOTES DE PETITS FRUITS ROUGES ASSEZ INTENSE

BOUCHE SUAVE ET GOURMANDE AVEC UNE FINALE TRES AROMATIQUE.....

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 : .....

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 : 12.5..... sucre résiduel : 30 .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65 ..... HL

### 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** : 8.90 € .....

Export : 50..... % 3 premiers marchés : .....

France : 50 .....

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 : ..... %

## FICHE TECHNIQUE 2019

### LE DOMAINE/LA MAISON

Viticulteur

Nom du domaine : Château du Fresne..... Code client InterLoire : 210342  
 Raison sociale : EARL Château du Fresne ..... Adresse : 25 Bis Rue des Monts.....  
 ..... Faye d'Anjou ..... CP : 49380..... Commune : BELLEVIGNE EN LAYON  
 Téléphone : 0241543088..... Portable : .....  
 Email : contact@chateaudufresneanjou.com ..... Site web : www.chateaudufresneanjou.com.....  
 Contact / responsable : David Maugin ..... Nom du propriétaire : Yannis Bretault, David Maugin et  
 Nicolas RichezLe 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 : .....80 HA Volume produit en moyenne : 4000 HI

### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Rosé de Loire.....  
 Millésime : 2018 ..... Couleur : rosé .....  
 Nom de cuvée ou marque : le ZOré .....

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : rose bonbon aux parfums d'agrumes et de petits fruits rouges, bouche légère ronde et  
 agréable.....  
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau 80% Cab Franc 20%.....  
 Âge moyen des vignes : 45 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.7 ha  
 Rendements (hl/ha) :50 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-schisteux graveleux.....  
 Mode de vendange : manuelle.....  
 Nombre de tries : 1  
 Conditions de vendange : exceptionnelles  
 Spécificité de vinification et élevage : vin sans sulfites ajoutés.....  
 Elevage barrique :  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui Nombre de mois :3 mois .....  
 Fermentation malolactique :  Non  
 Alcool total : 11.65 ..... Degrés acquis : 11.63..... sucre résiduel : 0.06.....  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4600  
 Date de mise en bouteille prévue : janvier 2018 ..... Date de commercialisation :mars 2018 .....  
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 7.50 €  
 Export : en recherche ..... % 3 premiers marchés : .....  
 France : 100%  
 GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste :5 % et en recherche..... ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 95%



## FICHE TECHNIQUE 2019

### LE DOMAINE/LA MAISON

Viticulteur

Nom du domaine : Château du Fresne..... Code client InterLoire : 210342  
 Raison sociale : EARL Château du Fresne ..... Adresse : 25 Bis Rue des Monts.....  
 ..... Faye d'Anjou ..... CP : 49380..... Commune : BELLEVIGNE EN LAYON  
 Téléphone : 0241543088..... Portable : .....  
 Email : contact@chateaudufresneanjou.com ..... Site web : www.chateaudufresneanjou.com.....  
 Contact / responsable : David Maugin ..... Nom du propriétaire : Yannis Bretault, David Maugin et  
 Nicolas RichezLe 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 : .....80 HA Volume produit en moyenne : 4000 HI

### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : Cabernet d'Anjou.. .....  
 Millésime : 2018 ..... Couleur : rosé .....  
 Nom de cuvée ou marque : Fresnétik .....

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : rose rouge aux reflets grenats, nez de fraise , bouche également très fruitée, légèrement  
 perlant, léger, gourmand.....  
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon.....  
 Âge moyen des vignes : 45 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.5 Ha .....  
 Rendements (hl/ha) :50 hl/ha .....  
 Nature du sol et du sous-sol : schisteux rhyolithe et argiles rouges.....  
 Mode de vendange : mécanique.....  
 Nombre de tries : .....  
 Conditions de vendange : exceptionnelles.....  
 Spécificité de vinification et élevage : pas de sulfites ajoutés dès la vendange rentrée en cave .....  
 Elevage barrique :  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Non  
 Alcool total : 13.72 ..... Degrés acquis : 10.87..... sucre résiduel :47.89 g/l .....  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000 .....  
 Date de mise en bouteille prévue : janvier 2019 ..... Date de commercialisation : mars 2019 .....  
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :8 €  
 Export : en recherche ..... % 3 premiers marchés : .....  
 France : ..... %  
 GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste :5 et en recherche ..... % ex de points de vente Paris/Province : 100% province .....  
 CHR : en recherche ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier :95..... %



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](mailto:domitillecostedebagneaux@allianceloire.com) Site web : [www.allianceloire.com](http://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 : Vive la Loire .....

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : : Robe légèrement saumonée aux reflets framboise, un nez de fruits rouges : groseille, fraise et framboise, avec une touche fermentaire (bonbon anglais). Au palais, le vin s'offre tout en souplesse et en équilibre, avec des notes gourmandes de baies rouges, de raisins frais, de pêches, de l'onctuosité et une belle vivacité.

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

Âge moyen des vignes : 20 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha .....

Rendements (hl/ha) : 65h/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 suite à dégustations successives des baies pour déterminer l'optimum de maturité

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 : 5 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 : 600..... HL

### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : Lancement .....

Date de mise en bouteille prévue : Printemps 2019..... Date de commercialisation : Fin mai 2019 .....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : Pas de vente Particuliers pour le moment .....

Export : ..... % .....

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

VAL DE LOIRE  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE  
#valde Loiremilleime

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

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

11110

### FICHE TECHNIQUE 2019

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom du domaine : CAD. DE LA LOIRE 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 : .....

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

#### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée ou marque : CHATEAU DE MANNY - HERITAGE

#### Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : 95% Cab. Franc 5% Cab. Sauvignon

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 : 12g/l

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

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .....

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

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

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

France : ..... %

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

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

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

Particulier : ..... %



23-27 avril 2019



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

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

1NNO

### FICHE TECHNIQUE 2019

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Nom du domaine : MAISON PROPRIETES 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 : Bio Ecocert  
 Surface de production : ..... HA Volume produit en moyenne : ..... HL

#### LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU  
 Millésime : ..... Couleur : ROUGE  
 Nom de cuvée ou marque : TETE DE LIOTTE  
**Description du vin**  
 Œil / Nez / Bouche : .....  
 Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC  
 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 brique :  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 : 24 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 : ..... % 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 : ..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

1 N° 0

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom du domaine : CHATEAU DE LA SAULAYE Code client InterLoire : .....

Raison sociale : ..... Adresse : Pte du SAULAYE

..... 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 : .....

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

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2018 Couleur : rose

Nom de cuvée ou marque : CHATEAU DE LA SAULAYE

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC

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 : 12 g/l

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

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40000

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

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

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 : ..... %