



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Jasnières Demi-Sec 2016 Jasnières Demi-Sec 2016	M CHAMPION Olivier Mme NOURY Corinne	LES CLOS réserve d'automne	571 941	JAS DS1 JAS DS2

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : CHAMPION Olivier ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 1 rue Elie Savatier Référence client Interloire : 801 041
Téléphone : 06 68 60 72 43 CP : 42340 Ville : PONCÉ SUR LOIRE
Email : vins.champion@orange.fr Site : jasnieres-champion.com
Nom du propriétaire : CHAMPION Olivier Contact / responsable :
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 :
Surface de production : 10 HA Volume produit en moyenne : 320 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : JASNIERES "les clos" 1/2 sec
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : les clos Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune d'or au nez de fleur blanche
bouche ronde et douce terminée par une pointe d'acidité "Sec tendue"
Cépages utilisés (en %) :
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,8 ha
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 30
Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire sur tuffeau
Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1 avant récolte
Conditions de vendange : 14h5
Spécificité de vinification et élevage : Elevage en cuve 3 mois
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 100 En % vol acquis : 11,88 sucres résiduels : 13,6 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 500
Date de mise en bouteille prévue : 3/2/17 Date de commercialisation : 1/3/17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50 €
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province : Ma cave 18ème
☐ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 80%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : La Cave de Dauvers Référence client Interloire :
 Adresse : Dauvers CP : 72340 Ville : Reulle sur loir
 Téléphone : 06 49 46 40 64 Fax : Portable :
 Email : lacave.de.dauvers@hotmail.fr lacave.de.dauvers.com
 Nom du propriétaire : Cécile Noury Contact / responsable :
 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 :
 Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 350 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Jouanneries 1/2 sec
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Reserve d'Automne Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 52 hl
 Nature du sol et du sous-sol : argil à silex
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : ensemble
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnelle
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 95 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1333
 Date de mise en bouteille prévue : 21 Mars 2017 Date de commercialisation : 1 Mai 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9€
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 1 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 1 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 98 %