



19-22 AVRIL 2017

---



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Jasnières Sec 2016	M CHAMPION Olivier	ORIGINE	570	JAS1
Jasnières Sec 2016	M et Mme LELAIS Raynald	LE TRADITION	512	JAS2



570  
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

VAI DE LOIRE  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : CHAMPION olivier Référence client Interloire : 801 041  
 Adresse : Ave. élie Savatier CP : 42340 Ville : Parcé-sur-Loire  
 Téléphone : 06 68 60 72 43 Fax : ..... Portable : .....  
 Email : vins.champion@orange.fr Site : olivier.champion.com  
 Nom du propriétaire : olivier champion 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 CUVEE

Appellation/IGP : Jasnières Sec  
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Origine Marque : .....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe aux reflets dorés, nez megromes, rampe-  
de-oussé attaque en bouche fraîche puis notes d'agrumes  
 Cépages utilisés (en %) : CHENIN  
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5 ha  
 Densité pieds/ha : 5600 Rendements (hl/ha) : 25  
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire  
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1 avec récolte  
 Conditions de vendange : RAS (gel)  
 Spécificité de vinification et élevage : cuve  
 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 : 12,31 En % vol acquis : 12,04 sucres résiduels : 4,6 g  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7500  
 Date de mise en bouteille prévue : 3/2/2017 Date de commercialisation : 1/3/17  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,90 €  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100 %  
 GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province : V. de sarthe  
 Caviste : 3 60 % ex de points de vente Paris/Province : METRO Sarthe  
 CHR : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 35 %

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

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

Nom : DOMAINE DES GAULETTERIES Référence client Interloire : M3730

Adresse : MR. LELAIS 11 route de Ponce CP : 72340 Ville : RUILLÉ SUR LOIR

Téléphone : 0243790959 Fax : idem Portable : 06 82 21 7843

Email : vins@domaine-lelais.com Site : www.domaine-lelais.com

Nom du propriétaire : LELAIS RAYMOND Contact / responsable : LELAIS

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1984

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

Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : 100 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : AOC JASNIERES

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : "LE TRADITION" Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : vin sec et fruité

Cépages utilisés (en %) : 100 chenin

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 14 HA

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 30 HL

Nature du sol et du sous-sol : argile calcaire

Mode de vendange : machine Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : belle vendange ; sec, un beau soleil d'Automne

Spécificité de vinification et élevage : élevage traditionnel ; maîtrise des températures

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

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

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 100% En % vol acquis : 12,30 sucres résiduels : 5,2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 980 HL HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 22 000

Date de mise en bouteille prévue : libré Mars 2017 Date de commercialisation : 13/03/2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,80 €

Export : 0 % 3 premiers marchés : .....

France : 100 %

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

Caviste : 15% % ex de points de vente Paris/Province : Reste - Pays de Paris

CHR : 15% % ex de points de vente Paris/Province : Reste - Pays de Paris

Particulier : 70% %