



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Saumur blanc 2016	EARL Tessier et fils		804	SBL3
Saumur blanc 2016	EARL DU DOMAINE DE ROCHEVILLE	La Jouvencelle	312	SBL5
Saumur blanc 2016	SAS DOMAINE DE LA PALEINE	cuvée Domaine	19	SBL7
Saumur blanc 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Vallée de la Loire	253	SBL8
Saumur blanc 2016	EARL BONNEAU et Fils	domaine la bonnelière	649	SBL9
Saumur blanc 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Les Pouches	252	SBL10
Saumur blanc 2016	SCEA NEAU	clos paulette	698	SBL11
Saumur blanc 2016	SCEA DUVEAU Frères		616	SBL12
Saumur blanc 2016	LYCEE VITICOLE Edgard Pisani	les ormeaux	470	SBL14
Saumur blanc 2016	SCEA NEAU	cuvée des nerleux	697	SBL15
Saumur blanc 2016	EARL DU DOMAINE DE ROCHEVILLE	La Dame	308	SBL16



804

19-22 AVRIL 2017

VINIS
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Domaine des Hauts de Saumur Référence client Interloire : 49 253 01 850Adresse : Saumur CP : 49260 Ville : Le Puy Notre-DameTéléphone : 02 41 32 26 75 Fax : Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? 2016Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez :Surface de production : 74 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMURMillésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%

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

Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :

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

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

En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33 000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,50 €

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 :%



19-22 AVRIL 2017

VINO
+ VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS LA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : DOMAINE DE ROCHEVILLE Référence client Interloire : 300539
Adresse : LES HAUTS DE VALBRUN CP : 49730 Ville : PARNAY
Téléphone : 02 41 38 1000 Fax : Portable : 06 85 209 209
Email : contact@domainederocheville.fr Site : www.domainederocheville.fr
Nom du propriétaire : Philippe PORCHÉ Contact / responsable : Jérémy CAUET
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 : 17 HA Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR BLANC
Millésime : 2016 Couleur : BLANC
Nom de cuvée : LA SOUVENCELLE Marque : DOMAINE DE ROCHEVILLE
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Vin plein de jeunesse et de fraîcheur. Arômes d'agrumes et fruits tropicaux et notes grillées. Belle matière en bouche et belle vivacité.
Cépages utilisés (en %) : CHENIN BLANC 100%
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,4 hectares
Densité pieds/ha : 4500 pieds Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-SABLONNEUX
Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries :
Conditions de vendange : VENDANGES 2016 SAINES
Spécificité de vinification et élevage : Pressurage pneumatique, fermentation en barriques
Élevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : Foudre de chêne
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 13,36% sucres résiduels : ND
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HI

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4.000 bls équiv. 75 cl -
Date de mise en bouteille prévue : Été 2017 Date de commercialisation : Hiver 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 14,90€ TTC
Export : 20 % 3 premiers marchés : GB, Suède, USA
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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE LA PALEINE Référence client Interloire : 21064
 Adresse : 9 Rue de la Paleine CP : 49260 Ville : LE PUY NOTRE DAME
 Téléphone : 02 41 52 21 24 Fax : 02 41 52 21 66 Portable : 06 84 43 15 55
 Email : paleineprod@orange.fr Site : www.domaine-paleine.com
 Nom du propriétaire : VINCENT Pauc Contact / responsable : Niveleau 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 : AB
 Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 1100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Domaine Marque : Domaine de la Paleine
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jeune clair, nez intense de fruits blancs. Bouche ample structurée et bien fondue avec des notes d'agrumes qui persistent.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3ha
 Densité pieds/ha : 4000/ha Rendements (hl/ha) : 30 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argils calcaire
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : vendanges saines à maturité
 Spécificité de vinification et élevage : cuvée inox hermétique
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 1 Type de bois : —
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 14,61 sucres résiduels : 0,15
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
 Date de mise en bouteille prévue : juillet 17 Date de commercialisation : sept 17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,50 €
 Export : 5 % 3 premiers marchés : GB, Belgique, Hollande
 France : 95 %
☒ GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 60 %



19-22 AVRIL 2017

N° 1
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Cave ROBERT & MARCEL
Adresse : La Perrière
Téléphone : 02.41.53.06.06. Fax : Portable : 06.83.87.76.58.
Email : fabienhachet@caverobertetmarcel.com Site : www.robertetmarcel.com
Nom du propriétaire : Marc BONNIN (président) Contact / responsable : Fabien HACHET (oenologue)
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-BRC, AB, AgriConfiance
Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 115000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Vallée Loire Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : Tuffeau
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnels
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12,76 En % vol acquis : 12,68 sucres résiduels : 1,3
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3800 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 506666 bs
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70
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 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine La Bonnelière Référence client Interloire : 210986

Adresse : 45 rue du bourg neuf CP : 49400 Ville : Varrains

Téléphone : 02.41.52.92.38 Fax : 02.41.67.35.48 Portable : 06.88.09.52.38

Email : bonneau@labonneliere.com Site : www.labonneliere.com

Nom du propriétaire : Anthony et Cédric BONNEAU Contact / responsable : Anthony BONNEAU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1972

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

Surface de production : 37.. HA Volume produit en moyenne : 2000.. HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Blanc

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Tradition Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche : vin or pale, nez fruits blancs, bouche délicate et légèrement acidulée.

Cépages utilisés (en %) : Chenin

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.5 HA

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45

Nature du sol et du sous-sol : Argile Blanche/sable et Argilo calcaire

Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Bien

Spécificité de vinification et élevage : 15 % en Barrique

Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4 mois Type de bois : fût de 2 vins

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

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,9 T.A.V.P. En % vol acquis : 12,9 % vol sucres résiduels : 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 69.. HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7500

Date de mise en bouteille prévue : mars 2017 Date de commercialisation : mars 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,25.€

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100.. %

☒ GMS : 10.. % ex de points de vente Paris/Province :

☒ Caviste : 20.. % ex de points de vente Paris/Province : Vins et Company 49 Saumur

☒ CHR : 20.. % ex de points de vente Paris/Province : Cave du Moros 29 Concarneau

☒ Particulier : 50.. % Rural Service 49 Angers



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
Tous les vins sont dans sa nature

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Cave ROBERT & MARCEL
Adresse : La Perrière
Téléphone : 02.41.53.06.06
Email : fabienhachet@caverobertetmarcel.com
Nom du propriétaire : Marc BONNIN (président)
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-BRC, AB, AgriConfiance
Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 115000 HL

☐ Négocier ☐ Viticulteur ☒ Coopérative
Référence client Interloire : C0004485
CP : 49260 Ville : SAINT CYR EN BOURG
Fax : Portable : 06.83.87.76.58
Site : www.robertetmarcel.com
Contact / responsable : Fabien HACHET (oenologue)

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur
Millésime : 2016
Nom de cuvée : Les Touches
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Couleur : Blanc
Marque :

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% chenin
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : Tuffeau
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnels
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 5 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 13.0 En % vol acquis : 12.97 sucres résiduels : 0.5g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 340 #4 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 45333 bs
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5.60
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 : %



19-22 AVRIL 2017

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

TOUS LES VINS SONT D'UNE SEULE NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : DOMAINE DE NERLEUX Référence client Interloire :
 Adresse : 4 rue de la Paleine CP : 49260 Ville : ST CYR-EN-BOURG
 Téléphone : 02 41 51 61 04 Fax : 02 41 51 65 34 Portable :
 Email : contact@nerleux.fr Site : www.nerleux.fr
 Nom du propriétaire : Amélie NEAU Contact / responsable :
 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 : 4,9 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur
 Millésime : 2016 Couleur : blanc
 Nom de cuvée : Clos Paulette Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle couleur jaune serein aux nuances vertes; nez floral et exotique aux notes de chaux; en bouche, arômes d'agrumes tropicaux.
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 85% et Chardonnay 15%
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 2 à 3
 Conditions de vendange : ensoleillé et frais
 Spécificité de vinification et élevage : macération pelliculaire et élevage cuve inox
 Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 0,6 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 19 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 26/01/2017 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50 €
 Export : 10 % 3 premiers marchés : USA, Belgique, Angleterre
 France : 90 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 40 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 30 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCEA DUVEAU Référence client Interloire : 210.712
 Adresse : 63 rue Faucault CP : 49260 Ville : ST CYR EN BOURG
 Téléphone : 02.41.51.52.78 Fax : 02.41.51.53.14 Portable :
 Email : contact@domainedeguilletterie.com Site : www.domainedeguilletterie.com
 Nom du propriétaire : DUVEAU Contact / responsable : Patrice et Philippe DUVEAU
 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 : 50 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUVIGNON
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DE LA GUILLETTERIE
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3
 Densité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire
 Mode de vendange : manuelle 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
 En % naturel : En % vol acquis : 13,18 sucres résiduels : 0,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8500
 Date de mise en bouteille prévue : 8/03/17 Date de commercialisation : Avril 17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,60
 Export : 40 % 3 premiers marchés :
 France : 60 %
☐ 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 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Haut Belley Référence client Interloire :
 Adresse : Rue de l'Église CP : 49260 Ville : Marbais - Belley
 Téléphone : 0241401924 Fax : 0241387286 Portable : 0673875172
 Email : ex.pl.montauvil-belley@educagri.fr Site :
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Delia Depand
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1967
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : AB
 Surface de production : 15 HA Volume produit en moyenne : 650 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignon Blanc
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Les Ormeaux Marque : Domaine du Haut - Belley
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle / Nez expressif aux arômes de fruits blancs, d'agave et de
fruits exotiques / Bouche avec une belle acidité, notes citriques, fruits exotiques (fruit de la passion)
 Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,3 ha
 Densité pieds/ha : 4545 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : graves, argiles, argilo-sableuses
 Mode de vendange : manuelle (50%) Nombre de tries : 0
mécanique (50%)
 Conditions de vendange : bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : en cc, régulation, élevage avec
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non Partielle
 En % naturel : 13,42 En % vol acquis : 13,42 sucres résiduels : 2,6 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8600 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : 09/02/2017 Date de commercialisation : 13/02/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5€
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☒ GMS : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 90%



19-22 AVRIL 2017

VIN DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

1° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE DE NERLEUX Référence client Interloire :Adresse : 11 rue de la Paleine CP : 49260 Ville : ST CYR-EN-BOURGTéléphone : 02 41 51 61 04 Fax : 02 41 51 65 34 Portable :Email : contact@nerleux.fr Site : www.nerleux.frNom du propriétaire : Amélie NEAU Contact / responsable :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 : 4,9 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SaumurMillésime : 2016 Couleur : BlancNom de cuvée : Cuvée des Nerleux Marque :Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle couleur jaune serin; nez frais sur fruits exotiques et agrumes; bouche souple d'un bel équilibre, perlée et belle vivacité.Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 haDensité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaireMode de vendange : manuelle + machine Nombre de tries : 1Conditions de vendange : très bonnesSpécificité de vinification et élevage : cuve inoxElevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ NonEn % naturel : En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 1,5 gNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9000Date de mise en bouteille prévue : 26/01/2017 Date de commercialisation : mars 2017Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,80 €Export : 10 % 3 premiers marchés : USA, Belgique, AngleterreFrance : 90 %☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :☒ Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :☒ CHR : 40 % ex de points de vente Paris/Province :☒ Particulier : 30 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE ROCHEVILLE Référence client Interloire : 300.539
 Adresse : LES HAUTS DE VALBRUN CP : 49130 Ville : PARNAY
 Téléphone : 02 43 81 00 00 Fax : Portable : 06 85 209 209
 Email : contact@domainederocheville.fr Site : www.domainederocheville.fr
 Nom du propriétaire : Philippe PORCHE Contact / responsable : Jérôme CALLET
 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 : 17 HA Volume produit en moyenne : 700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR BLANC
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC
 Nom de cuvée : LA DAME Marque : DOMAINE DE ROCHEVILLE
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Arômes complexes de fruits tropicaux et fleurs blanches. Bouche
intense, soyeuse et élégante.
 Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,20 hectares
 Densité pieds/ha : 4500 pieds Rendements (hl/ha) : 35 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-SABLONNEUX
 Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries :
 Conditions de vendange : VENDANGES 2016 SAINES EN LÉGÈRE SUR-MATURATION
 Spécificité de vinification et élevage : Pressurage pneumatique, fermentation en barriques, léger bâtonnage
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 1 an Type de bois : Foudre de chêne
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 1 an
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : 14,33% sucres résiduels : 2,5 g/lit.
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5 300 équiv. btl 75 cl.
 Date de mise en bouteille prévue : Printemps 2018 Date de commercialisation : Automne 2018
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 19,50 € TTC
 Export : 20 % 3 premiers marchés : GB, Suède, USA
 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 : %