



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Coteaux du Loir Blanc 2016 Coteaux du Loir Blanc 2016	Mme NOURY Corinne EARL DOMAINE DE LA RADERIE	Présidial	942 302	CLB 1 CLB 5



19-22 AVRIL 2017

VAI LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : La Cave de Dauvers ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Dauvers Référence client Interloire :
Téléphone : CP : 42340 Ville : Reulli Sur Loire
Email : la.cave.de.dauvers@btm.fr Portable : 06 79 66 40 67
Nom du propriétaire : Corinne Moury 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 : Coteaux du Loir Blanc
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 55 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : argile Sableux
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
Conditions de vendange : Traditionnelle
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 : 3 Ha HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1233
Date de mise en bouteille prévue : 21 Mars 2017 Date de commercialisation : 1 Mai 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,10 €
Export :% 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%



19-22 AVRIL 2017

LOIRE
Tous les vins sont dans la nature

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : E. R. L. Domaine de St Rodaire ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : N° 32a, Pommereue Référence client Interloire :
CP : 43340 Ville : Chapais Pres
Téléphone : 0263491190 Fax : Portable :
Email : christophe.ornaud@domaine-st-rodair.com Site : www.Braderie.fr
Nom du propriétaire : CROISARD Christophe Contact / responsable :
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1996
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 23ha HA Volume produit en moyenne : 1000 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux du Poir
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Présential Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2
Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 35
Nature du sol et du sous-sol : argile à silex
Mode de vendange : Meca 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 :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12,50 En % vol acquis : 6 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
Date de mise en bouteille prévue : 27 ju Date de commercialisation : Mars
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6€
Export : 0 % 3 premiers marchés :
France : 100 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province : (Pays de Poir)
☐ CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : (Bretagne)
☐ Particulier : 90 %