



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Chenonceaux Blanc 2016	M. TROTIGNON Philippe		712	TCHXB 2
Touraine Chenonceaux Blanc 2015	EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE		517	TCHXB 3
Touraine Chenonceaux Blanc 2016	EARL DENIS Patricia & Bruno		744	TCHXB 5
Touraine Chenonceaux Blanc 2015	EARL DOMAINE Jacky MARTEAU	la chipie	758	TCHXB 6

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine Beauséjour Référence client Interloire :
 Adresse : 14 rue des Bruyères CP : 41140 Ville : Noyers sur Cher
 Téléphone : 02 54 71 34 17 Fax : Portable :
 Email : philippe.troignon@bee.fr Site : philippetroignon.com
 Nom du propriétaire : TROIGNON 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 : lutte raisonnée
 Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 1200 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Chenonceaux
 Millésime : 2015 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine Beauséjour
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% sauvignon
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 hl
 Nature du sol et du sous-sol : sable sur argile à silex
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lies
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 12 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13 En % vol acquis : 12,74 sucres résiduels : ~ 3 g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
 Date de mise en bouteille prévue : 09/2016 Date de commercialisation : 03/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,00 €
 Export : % 3 premiers marchés : Belgique
 France : 90 %
 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 Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : EARL Domaine de la Rochette Référence client Interloire : 800 587

Adresse : 79, route de Montbrichard CP : 41160 Ville : PACILLIE

Téléphone : 0254714402 Fax : 0254714404 Portable : 06 12 23 67 61

Email : info@vin-rochette-leclair.com Site : www.vin-rochette-leclair.com

Nom du propriétaire : LECLAIR Vincent Contact / responsable : idem

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 : 43 HA Volume produit en moyenne : 2300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE CHENAYCEAUX

Millésime : 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : SAUVIGNON Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Arôme franc de fruits blancs. Ample, gras et puissant à bouche. Très belle longueur avec un final aux notes toastées.

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Densité pieds/ha : 8500 Rendements (hl/ha) : 53 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Pennuche

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : Sélect

Spécificité de vinification et élevage : Doncéat - particulier (75%)

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,9 En % vol acquis : 12,9 sucres résiduels : 3,6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 127 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : 06/17 Date de commercialisation : 06/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,50 €

Export : 10 % 3 premiers marchés : Royaume Uni

France : 90 %

GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Camfocem - La Biche (Eure 37)

Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province : Cave B. Uant (Ornes - 65)

CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province : Les Truffeaux (Theuriedre - 61)

Particulier : 30 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine de la Renaudie Référence client Interloire : 112163
 Adresse : 115, Route de S. Lignan CP : 41110 Ville : Marsail/Chen
 Téléphone : 02 54 75 18 77 Fax : 02 54 75 27 65 Portable : 06 89 54 05 60
 Email : domaine.renaudie@wanadoo.fr Site : www.domaine.renaudie.com
 Nom du propriétaire : M^{me} DENIS Buona Contact / responsable : DENIS Patricia
 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 : 32 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURNAINE CHENONCEAUX
 Millésime : 2015 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Touraine Chenonceaux Blanc Marque : Domaine de la Renaudie
 Mention sur lie : Oui Non pendant plus de 6 mois
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche : Mêmes fruits à chair blanche mûres, agumes. bouche: attaque souple. Vin puissant, riche, gras, long en bouche.
 Cépages utilisés (en %) : 100% de Chenon
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha 50
 Densité pieds/ha : 650 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : Coteaux Argiles sableuses
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : longue
 Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies fines jusqu'en juillet
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 10 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13,99 En % vol acquis : 13,99 sucres résiduels : 2,7 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
 Date de mise en bouteille prévue : 03 08 2016 Date de commercialisation : 15 10 2016
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,40
 Export : 30 % 3 premiers marchés : Pays Bas GB Allemagne
 France : 70 %
 GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine Jacky Marteau Référence client Interloire : 112320
 Adresse : 36 rue de la Tunisie CP : 41110 Ville : Pouillé
 Téléphone : 02-54-71-50-00 Fax : Portable :
 Email : contact@domainejackymarteau.fr Site : www.domainejackymarteau.fr
 Nom du propriétaire : Ludvine et Rodolphe Marteau Contact / responsable : Ludvine Marteau
 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 : 27 HA Volume produit en moyenne : 21500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Chenonceaux
 Millésime : 2015 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : La Chipie Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : rose jaune pâle, nez élégant et fin associant fleurs blanches, agrumes et fruits mûrs. Bouche souple et équilibrée avec une belle fraîcheur acidulée et fruitée, finale persistante.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 20 à 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,86 a
 Densité pieds/ha : 6200/ha Rendements (hl/ha) : 56 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-siliceux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : 2015 = année précoce (début 1^{er} septembre!), belle maturité
 Spécificité de vinification et élevage : maceration pelliculaire (2/3 de la cuvée), pressurage pneumatique, stabilisation à froid (5°C, 1 semaine), Fil de monoxyde (17°C, 1 mois) élevage sur lies jusqu'à la mixe
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 9 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 14,2% En % vol acquis : 14% sucres résiduels : 2,6 g/l glucose/fructose
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 36 hl 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500 bls -
 Date de mise en bouteille prévue : 26/07/16 Date de commercialisation : déjà disponible
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,15 € TTC
 Export : 60 % 3 premiers marchés : Italie, Belgique
 France : 60 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30 %