



19-22 AVRIL 2017



| AOC-Millésime                | Domaine                      | Cuvée    | N° échantillon | Anonymat |
|------------------------------|------------------------------|----------|----------------|----------|
| Coteaux d'Ancenis rosés 2016 | TERRENA - LES VIGNERONS DES  | Clotière | 244            | CARS2    |
| Coteaux d'Ancenis rosés 2016 | EARL DOMAINE MERCERON-MARTIN |          | 551            | CARS3    |
| Coteaux d'Ancenis rosés 2016 | M. CRESPIN Bernard           |          | 820            | CARS4    |
| Coteaux d'Ancenis rosés 2016 | GAEC du Roty                 |          | 684            | CARS5    |
| Coteaux d'Ancenis rosés 2016 | EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE   |          | 834            | CARS6    |

**LE DOMAINE/LA MAISON**

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☒ Coopérative

Nom : Terrena, Les Vignerons de la Noëlle Référence client Interloire : 211410

Adresse : Paroissard et Allées CP : 44150 Ville : Ancenis

Téléphone : 02 40 98 92 72 Fax : 02 40 98 96 70 Portable : 06 73 37 77 92

Email : fgaureau@terrena.fr Site : www.vignerons-de-la-noelle.com

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : Jacques Gaudin

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

Surface de production : 730 HA Volume produit en moyenne : 40 000 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Coteaux d'Ancenis Gamay

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Clotiere Marque : .....

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : Robe rosée avec des reflets violines. Nez intense sur fruit rouge (fraise). Bouche ronde, très aromatique (fruits rouges). Finale fraîche.

Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45

Nature du sol et du sous-sol : Schisteux

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : Par temps sec

Spécificité de vinification et élevage : .....

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,3 En % vol acquis : 12,4 sucres résiduels : 0,6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,50

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

France : 100 %

☐ 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**

**DOMAINE MERCERON - MARTIN**  
 Nom : .....  
 Adresse : .....  
 Téléphone : .....  
 Email : .....  
 Nom du propriétaire : .....  
 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 : 25 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : COTEAUX D'ANJENIS ROSE  
 Millésime : 2016 Couleur : Rose  
 Nom de cuvée : .....  
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : Rose Pale / Fruité / Bouche Ronde  
 Cépages utilisés (en %) : Gamay N  
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 60  
 Nature du sol et du sous-sol : .....  
 Mode de vendange : Meca 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 : 12,5 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : .....  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000  
 Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : 01/12/2016  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,30  
 Export : .....% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100%  
☐ GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
☐ 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 l'interlocuteur) : .....

## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative  
Nom : CRÉSPIN - bernard Référence client Interloire : 300 568  
Adresse : Domaine de la Pleiade CP : 49530 Ville : LIÈRE ORÉAN  
Téléphone : 02 40 09 01 39 Fax : ..... Portable : 06 41 70 25 80  
Email : bernard.crespin@orange.fr Site : www.vinsdelaPleiade.com  
Nom du propriétaire : CRÉSPIN - Contact / responsable : .....  
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1982  
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez : .....  
Surface de production 10 ha 80 HA Volume produit en moyenne : 600 hl HL

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cf. Ancenis  
Millésime : 2015 Couleur : Rose  
Nom de cuvée : ..... Marque : Domaine de la Pleiade  
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose pale brillant. nez bon bon anglais.  
Bouche soyeuse à la framboise.  
Cépages utilisés (en %) : Gamay noir  
Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 80  
Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 60 hl  
Nature du sol et du sous-sol : Shute  
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : .....  
Conditions de vendange : très bonne  
Spécificité de vinification et élevage : .....  
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 : ..... sucres résiduels : .....  
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 15 hl HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000  
Date de mise en bouteille prévue : 31 jan 2017 Date de commercialisation : 1er mai 2017  
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 1 € 30  
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 : ..... %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Nom : Domaine du Roty Référence client Interloire : .....  
 Adresse : Le Roty, Saint-Herblon CP : 44150 Ville : VAIR SUR LOIRE  
 Téléphone : 02.40.98.00.88 Fax : 02.40.98.01.83 Portable : 06.87.94.28.74  
 Email : domaine.duroty@orange.fr Site : domaine.duroty.fr  
 Nom du propriétaire : BODINEAU Contact / responsable : BODINEAU  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1954  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : .....  
 Surface de production : 21 HA Volume produit en moyenne : 735 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Gamay Rosé d'Anjou  
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé  
 Nom de cuvée : ..... Marque : Château du Roty  
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : Rose bonbon au reflet cuivré, note de fruit pêche  
abstrait, rosé gourmand et structuré  
 Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%  
 Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 90  
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 46 BP/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : .....  
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 1  
 Conditions de vendange : Vendange saine  
 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 : 12,74 En % vol acquis : 12,74 sucres résiduels : 2,47  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000 Bouteilles  
 Date de mise en bouteille prévue : Mai Date de commercialisation : Mai  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,60 TTC  
 Export : 4 % 3 premiers marchés : .....  
 France : 96 %  
☐ GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
☐ Caviste : 3 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
☐ CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
☐ Particulier : 93 %

834  
19-22 AVRIL 2017VAL DE LOIRE  
TOUS LES VINS SONT DANS LA NATURE

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

## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE DE LA CAMBUSE Référence client Interloire : .....Adresse : LA CAMBUSE CP : 49530 Ville : DRAINTéléphone : 0621047885 Fax : ..... Portable : 0621047885Email : DOMAINEDELACAMBUSE@ORANGE.FR Site : .....Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : Anthony ToublancLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1997Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : .....Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 600 HI

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC ctx AnenisMillésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : ..... Marque : .....

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

## Description du vin

Cœil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : GamayÂge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,50Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 50Nature du sol et du sous-sol : Schiste et gneiss dégradé

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 ☒ NonEn % naturel : 14 En % vol acquis : 13,8 sucres résiduels : 2,1Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 25 HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000Date de mise en bouteille prévue : 02.11.17 Date de commercialisation : 02.11.17Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,30

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

France : .....%

☐ GMS : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....☐ Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....☐ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....☐ Particulier : 90 %