



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	GAEC TERRIEN	grain d'expression	851	CARG1
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	TERRENA - LES VIGNERONS DES		246	CARG3
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	SCEA RENOU Frères et Fils		501	CARG6
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	GAEC du Roty	gamay LES QUARTS	685	CARG7
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	M. CRESPIN Bernard		819	CARG8
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	EARL DOMAINE MERCERON-MARTIN		552	CARG9
Coteaux d'Ancenis rouges 2016	EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE		835	CARG10

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Terrien / Domaine des Chambaults Référence client Interloire : 3000 ES

Adresse : 2 rue des Mutreux CP : 49530 Ville : Bourzelle

Téléphone : 02 40 98 17 51 Fax : Portable : 06 63 06 07 79

Email : sebastien.terrien.701@gmail.com Site :

Nom du propriétaire : Terrien 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 : 2.0 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux d'Ancenis Gamay

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Prestige Marque : Domaine des Chambaults

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge Rubis, Nez fruit rouge, Bouche légère et fruitée

Cépages utilisés (en %) : Gamay Noir 100%

Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,5 ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : Schiste

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : exceptionnelle

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 : 12,26 En % vol acquis : 12,26 sucres résiduels : 1,2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 28 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3600

Date de mise en bouteille prévue : 5/04/2017 Date de commercialisation : 10/04/2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3600

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

☒ GMS : 60 % ex de points de vente Paris/Province :

☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :

☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :

☒ Particulier : 40 %

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☒ Coopérative
 Nom : Terrena, Les Vignerons de la Noelle Référence client Interloire : 211 410
 Adresse : Parc des Alliés CP : 44150 Ville : Anenis
 Téléphone : 02 40 98 92 72 Fax : 02 40 98 96 70 Portable : 06 73 37 77 92
 Email : fga@terrena.fr Site : www.vignerons-de-la-noelle.com
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Fabrice Goulaud
 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 : 130 HA Volume produit en moyenne : 40000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Coteaux d'Anenis Gamay
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Grain d'expression
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rouge intense, Nez très aromatique, fruité, framboise, cassis
Bouche soyeuse, soyeuse et soyeuse fruit.
 Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 22
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 61
 Nature du sol et du sous-sol : Agrès sableux et schisteux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Par temps sec
 Spécificité de vinification et élevage : Vin sans soufre
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 12.7 En % vol acquis : 12.02 sucres résiduels : 0.5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 17 000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,95
 Export : 0 % 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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : S.E.A. RENOU FRÈRES & FILS Référence client Interloire : 241268
Adresse : Domaine du Haut Fresne CP : 49530 Ville : DRAIN
Téléphone : 02 40 98 26 79 Fax : 02 40 98 27 86 Portable : 06 08 88 98 02
Email : cabaret@renou-freres.com Site : www.renou-freres.com
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Pascal RENOU
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 : 63 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : COTEAUX D'ANJENIS GANAY
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur Rubis profond / Griotte très mûre /
Soyeux
Cépages utilisés (en %) : GANAY NOIR 100 %
Âge moyen des vignes : 35 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 56 Hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Mica-schistes
Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : excellente
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 : 12,48 En % vol acquis : 12,48 sucres résiduels : < 0,50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000
Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,80
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
☐ GMS : 20% 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 : 60%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Roty ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Le Roty, Saint-Herblan Référence client Interloire : 511.542
 Téléphone : 02.40.98.00.88 CP : 44.150 Ville : VAIR SUR LOIRE
 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 Rouge, Côteaux d'Ancenis
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Château du Roty
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge profond, grillole, graphite, sous bois, coulis de mirabelle, ample, puissant, tanins fondus
 Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha 50
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 40 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 : 12,63 En % vol acquis : 12,63 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000 Bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : Mai Date de commercialisation : Juin
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,00 TTC
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 95%
☐ 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 : 92%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : CRÉSPIN Bernard Référence client Interloire : 300 568
 Adresse : Domaine de la Pleiade CP : 41530 Ville : LIBÉ ORÉAN
 Téléphone : 02 40 09 01 39 Fax : Portable : 06 41 70 25 80
 Email : crispin@pleiade-vins.com Site : www.vinsdepleiade.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 : Chx Ancenis
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Pleiade
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge au reflet violet, nez légèrement
aromatisé de bouche charnue avec tanin soyeux.
 Cépages utilisés (en %) : gamay noir
 Âge moyen des vignes : 12 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 30
 Densité pieds/ha : 6.000 Rendements (hl/ha) : 60 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Shiste
 Mode de vendange : manuelle 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10.000
 Date de mise en bouteille prévue : 31 oct 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE / LA VIGNERIE

LE DOMAINE / LA VIGNERIE : ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : **EARL au capital de 30000€** **Référence client Interloire** :
 Adresse : 41 LA COINDASSIERE 49270 LA VARENNE CP : Ville :
 Téléphone : Tél. 02 40 83 53 32 Fax : Portable :
 Email : ..contact@domainemerceronmartin.fr..... Site :
 Nom du Propriétaire : 402 578 TVA FR 67505402578 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 : 28 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : COTEAUX D'ANKENIS ROUGE
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Les Quarts Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche : Rouge Rubis / Nez Fruits - Epici / Bouche
Cépages utilisés (en %) : GAMAY N
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,50
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45
Nature du sol et du sous-sol :
 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 :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 12,5 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
 Date de mise en bouteille prévue : Juin 2017 Date de commercialisation : JANV 2018
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,70
 Export : % 3 premiers marchés :
 France : %
☐ 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA CAMBUSE Référence client Interloire :

Adresse : LA CAMBUSE CP : 49530 Ville : DRAIN

Téléphone : 0621047885 Fax : Portable : 0621047885

Email : DOMAINEDELACAMBUSE@ORANGE.FR Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Anthony Toublanc

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1997

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

Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : DOC PTX ANJENIS

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 60 pinot 100%

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha

Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) :

Nature du sol et du sous-sol : Schiste et gneiss dégradé

Mode de vendange : manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange :

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 : 13,22 En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000

Date de mise en bouteille prévue : Mai-juin 2017 Date de commercialisation : fin 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,90

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%