

AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Cabernet Anjou 2016	EARL LES NEUF VINGTS	l'esquisse	951	CA1
Cabernet Anjou 2016	EARL GODINEAU		600	CA2
Cabernet Anjou 2016	EARL ESNOU Vincent		598	CA3
Cabernet Anjou 2016	SARL CAILLEAU Pascal	TENTATION	564	CA4
Cabernet Anjou 2016	SA ACKERMAN	Marque ACKERMAN	534	CA5
Cabernet Anjou 2016	EARL LA DUCQUERIE		510	CA6
Cabernet Anjou 2016	EARL DOMAINE DES NOELS	Domaine	476	CA7
Cabernet Anjou 2016	EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian		446	CA8
Cabernet Anjou 2016	VALENTIN FLEUR - Les Celliers du Prieuré	les Hardières	659	CA11
Cabernet Anjou 2016	SCEA DOMAINE Emile CHUPIN	domaine chupin	686	CA12
Cabernet Anjou 2016	SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN	la seigneurie	689	CA13
Cabernet Anjou 2016	SCEV CHATEAU LA VARIERE	Domaine roche de fesles	876	CA14
Cabernet Anjou 2016	SCEV CHATEAU LA VARIERE		875	CA15
Cabernet Anjou 2016	SCEA Alain POUPARD		866	CA16
Cabernet Anjou 2016	SCEA DOMAINE DE MONTGILET	DOMAINE DE MONTGILET	865	CA17
Cabernet Anjou 2016	EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis		846	CA18
Cabernet Anjou 2016	EARL Patrick et Sylvie ONILLON		756	CA20
Cabernet Anjou 2016	EARL MATIGNON Yves et Hélène	gourmandise	752	CA21
Cabernet Anjou 2016	M Jean-Marie BRUNET		745	CA22
Cabernet Anjou 2016	EARL VERDIER Sébastien		415	CA23
Cabernet Anjou 2016	SCEV REGNARD la Ville Fromoit		389	CA24
Cabernet Anjou 2016	SCEA VIGNOBLE ROUSSEAU		127	CA25
Cabernet Anjou 2016	EARL TISSEROND François & Phi	le clos	113	CA26
Cabernet Anjou 2016	M. REULIER Romain		101	CA27
Cabernet Anjou 2016	EARL ROBIN Louis et Claude		98	CA28
Cabernet Anjou 2016	EARL DOMAINE DE FLINES		92	CA29
Cabernet Anjou 2016	EARL Jean-Carl DESSEVRE		86	CA30
Cabernet Anjou 2016	EARL HERY VIGNERON		77	CA31
Cabernet Anjou 2016	SCEA Patrice BRAULT		58	CA32
Cabernet Anjou 2016	SAS DOMAINE DE LA PALEINE		16	CA33
Cabernet Anjou 2016	EARL CHATEAU DU FRESNE		178	CA35
Cabernet Anjou 2016	SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE		203	CA36
Cabernet Anjou 2016	EARL DU PETIT CLOCHER	domaine du petit clocher	374	CA37
Cabernet Anjou 2016	EARL JOSELON		359	CA38
Cabernet Anjou 2016	GAEC DITTIERE		345	CA39
Cabernet Anjou 2016	EARL COIGNARD-BENESTEUAU		327	CA40
Cabernet Anjou 2016	EARL BODINEAU		278	CA41
Cabernet Anjou 2016	EARL Denis GOIZIL		266	CA42
Cabernet Anjou 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Secret de chai	250	CA43
Cabernet Anjou 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Reserve R & M	249	CA44
Cabernet Anjou 2016	EARL COCHARD & Fils		233	CA45
Cabernet Anjou 2016	SCEA JOUSSET		4	CA46



551

19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : Vignoble MOSSEY-Rallier Référence client Interloire :

Adresse : 381c Des chaumières CP : 49620 Ville : La Pommeraye

Téléphone : 0241390571 Fax : Portable :

Email : mosseyrallier@orange.fr Site : vignoble-mossey-rallier.com

Nom du propriétaire : Arvedo-Lr Contact / responsable : Gilles Rustin

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 : 36 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : L'Esquisse Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha

Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 50 hl

Nature du sol et du sous-sol : limono-sableux sur schistes du brioverien

Mode de vendange : mécanique 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 : 13,5 En % vol acquis : 11,80 sucres résiduels : 32 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 240 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000

Date de mise en bouteille prévue : 01/2017 Date de commercialisation : 06/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,95

Export : 70 % 3 premiers marchés : Hollande - Belgique - Suisse

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

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : FADJ. GODINEAU Référence client Interloire :

Adresse : Domaine des Petits Quarts CP : 49330 Ville : FAYE D'ANJOU

Téléphone : 0241540300 Fax : 0241542536 Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : GODINEAU J.P. Contact / responsable : idem

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 : 44 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET ANJOU

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet France

Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha

Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 52 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argile et schiste

Mode de vendange : Mécanique 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 : 100% En % vol acquis : 11°07 sucres résiduels : 27g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 52 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : vente vrac et vente bouteille

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,80

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 :%



538

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VAL DE LOIRE
DANS LES VINS ONT DANS CE VIGNON

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : EARL VINIER ESNOU Référence client Interloire :
 Adresse : La Belle Étalle CP : 48320 Ville : Buzac-Ancien
 Téléphone : Fax : Portable : 0662329940
 Email : Site : domaine-belle-etalle.fr
 Nom du propriétaire : ESNOU VINIER Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2008
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 93 HA Volume produit en moyenne : 11000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Cabernet d'Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe rose saumon nez de fruit rouge, rose
bouche fraîche et pleine de fruits
 Cépages utilisés (en %) : cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 95 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 9 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 64
 Nature du sol et du sous-sol : argile calcaire
 Mode de vendange : manche Nombre de tries :
 Conditions de vendange : belle
 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 : 100% En % vol acquis : 12,5% sucres résiduels : 19,5g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Avril
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 99%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 2% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 2% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 95%

LE DOMAINE/LA MAISON Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : Caulteau Pascal EARL Référence client Interloire :

Adresse : le Sauveroy CP : 49750 Ville : St Lambert du Lattay

Téléphone : 02 41 78 30 59 Fax : Portable : 06 75 20 64 26

Email : domainesauveroy@sauveroy.fr Site : WWW.SAUVEROY.COM

Nom du propriétaire : Caulteau Pascal Contact / responsable : du

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1984

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

Surface de production : 28 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cab. Anjou

Millésime : 2016 Couleur : rose

Nom de cuvée : Tentation Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur rose violine, nez goussier, la bouche est ronde tendre et fraîche

Cépages utilisés (en %) : Cab Sauv 80 / Cab Franc 20

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4,5 ha

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : manuelle Nombre de triés :

Conditions de vendange : vendange à plane naturel

Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies fines

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 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 30

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 238 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 31700

Date de mise en bouteille prévue : 15/03/17 Date de commercialisation : 15/03/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,10 € TTC

Export : 15 % 3 premiers marchés :

France : 85 %

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

Caviste : 50 % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 50 %

534

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : ACKERMAN SA Négocier Viticulteur Coopérative
 Adresse : 19 RUE LEOPOLD PALUSTRE CP : 49100 Ville : SAMUR
 Téléphone : 0241530310 Fax : 0241530319 Portable : 0666667679
 Email : contact@ackerman.fr Site : www.ackerman.fr
 Nom du propriétaire : BERNARD JACOB Contact / responsable : Laure Gratineau
 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 : HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : rose
 Nom de cuvée : Marque : ACKERMAN
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rose intense, nez délicat aux notes de fruit, peu de jus, bouche acidulée.
 Cépages utilisés (en %) :
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 65
 Nature du sol et du sous-sol : Argile-calcaire
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : A l'abri de l'oxygène
 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 : 11,53 sucres résiduels : 24,3 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26 000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2016 Date de commercialisation : Avril 2016
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,16 €
 Export : 3,5 % 3 premiers marchés :
 France : 65 % Caveau,
 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

Négocio Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de la Ducquerie Référence client Interloire : 210790
 Adresse : 2 Chemin des Grand Clos CP : 49750 Ville : St Lambert du Lattay
 Téléphone : 0241 78 48 00 Fax : Portable :
 Email : Site :
 Nom du propriétaire : Cailleau 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 : HVE
 Surface de production : 48 HA Volume produit en moyenne : 2700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP CABERNET D'ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

CEI Nez Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60
 Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES
 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 : 100 En % vol acquis : 10,5 sucres résiduels : 29
 Nombre hectolitres produits pour cette cuvée : 300 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30000
 Date de mise en bouteille prévue : 01.03.17 Date de commercialisation : 16.03.17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 14,70
 Export : % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
 GMS : % ex de points de vente Paris/ Province :
 Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/ Province :
 CHR : 70 % ex de points de vente Paris/ Province :
 Particulier : 75 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

476

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DES NOËLS Référence client Interloire : 210349

Adresse : Lieu-dit "Les Noëls" CP : 49380 Ville : Bellevigne-en-Sayon

Téléphone : 02 41 54 18 01 Fax : / Portable : 06 81 62 07 18

Email : domaine-des-noels@terre-net.fr Site : www.domaine-des-noels.fr

Nom du propriétaire : GARNIER Contact / responsable : GARNIER Jean-Michel

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 : 30 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Domaine Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 70% Cabernet Franc / 30% Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 3ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-caillouteux

Mode de vendange : machine Nombre de tries : /

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Vinification basse température + filtration tangentielle

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 : 11°4 sucres résiduels : 29

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 15/02/2017 Date de commercialisation : 01/04/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,60€

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%.....%

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

Caviste : 5%.....% ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 5%.....% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 90%.....%



446

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : BONNIN ERIC Référence client Interloire :

Adresse : 4 chemin du vignoble CP : 4950 Ville : ARTIGNE BRIAN
Téléphone : 0241524358 Fax : 0241524111 Portable : 06 32 21 27 55

Email : bonnineric@orange.fr Site : www.vignoblebonnin.fr

Nom du propriétaire : BONNIN ERIC Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1998Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre Oui Non Précisez : TERRA VITIS

Surface de production : 43 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ARTIGNAN

Millésime : 2016 Couleur : ROSÉ

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 70 / CAB SAUVIGNON 30

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 62

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE

Mode de vendange : Mécanique 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 : 100 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels : 33

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 180 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 24.000

Date de mise en bouteille prévue : 31/01/17 Date de commercialisation : 25/02/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,70

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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DES HARDIERES Référence client Interloire :

Adresse : les Hardières CP : 49750 Ville : St Lambert du la May

Téléphone : 02 41 78 30 83 Fax : Portable : 06 10 17 48 30

Email : laurent@blavia@gmail.com Site :

Nom du propriétaire : ACKERMAN Contact / responsable : L. BLAVIA

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 : en conversion AB

Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 1400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur :

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : vin d'un rose tendre, très peu soutenu - Nez très fruité allant sur la videlle et le Pêche - bouche suave, ample d'une belle longueur

Cépages utilisés (en %) : 50% CF 50% CS

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 38 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : variantes des schistes et limons

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : vendange sur une année saison exceptionnelle

Spécificité de vinification et élevage : débourbage sévère - T°A 15° - élevage sur lies fines

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 : 13,86 En % vol acquis : 11,13 sucres résiduels : 2,107

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26 000

Date de mise en bouteille prévue : 21 Mars 2016 Date de commercialisation : Avril 2016

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : 90 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCEA Domaine Emile Chepin Référence client Interloire : 210.161
 Adresse : 8, rue de l'église, champs sur layon CP : 49380 Ville : Bellefleur en layon
 Téléphone : 02.41.78.86.54 Fax : Portable : 06.80.87.57.19
 Email : domaine.chepin@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : SABET la Perronne Contact / responsable : Benoit Dufoua
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1988
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : raisonnée
 Surface de production : 94 HA Volume produit en moyenne : 29,12 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : rosé
 Nom de cuvée : Domaine Chepin Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur rosé pâle à orangé, nez fruits rouges, notes agrumes
Bouche d'entrée fruitée, sèche, bel équilibre
 Cépages utilisés (en %) : C.F./C.S.
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 26ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire et grèves
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : de jour
 Spécificité de vinification et élevage : Flottation, Cuvées hermétiques
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 25g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1114 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 150 000 cols
 Date de mise en bouteille prévue : 15/02/17 Date de commercialisation : 15/02/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 1,50
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS : 100% ex de points de vente Paris/Province : Ouest
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier :%



19-22 AVRIL 2017

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : LEDUC - FROUIN Référence client Interloire : 210.636
 Adresse : 20 RUE SAINT ARNOUL SOUS SIGNE CP : 49540 Ville : MARTIGNE - BRIAND
 Téléphone : 0241594283 Fax : 0241594790 Portable 0675753299
 Email : info@leduc-frouin.com Site : www.leduc-frouin.com
 Nom du propriétaire : LEDUC Contact / responsable : Antoine ou Nathalie
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2000
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : TERRA VITIS
 Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : ROSÉ
 Nom de cuvée : La Seignevie Marque : LEDUC - FROUIN
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belle couleur rose soutenue, brillante, nez de petits fruits rouges framboises groseilles, bouche ample et
 Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 50%, CAB SAUVIGNON élégante
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 50% 3,50
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 55
 Nature du sol et du sous-sol : LITONO ARGILEUX
 Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : parfaite maturité raisins très sains
 Spécificité de vinification et élevage : macération pelliculaire et pressurage direct
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 11,5 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 30 gr
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 190 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15000
 Date de mise en bouteille prévue : 03/2017 Date de commercialisation : 01/06/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,70
 Export : 10 % 3 premiers marchés : ASIE, EUROPE
 France : 90 %
 GMS : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 1 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 70 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Château la Varière Référence client Interloire : 21.1009

Adresse : CP : 49320 Ville : BRISSAC

Téléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 44 Portable :

Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavariere.com

Nom du propriétaire : Vigneron Jacques BEAUJEAN Contact / responsable : Anne BEAUJEAN

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 : 150 HA Volume produit en moyenne : 6000 HI

LA CUVEE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque : Domaine Roches de Febe

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Tolérance faible. Vin de petites baies rouges, bouche soyeuse sans la continuité des fruits, fraîcheur de Mentha, de Peintel.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 55 hl

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire du Crétacé supérieur

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange : Pluie vendange Raisins en excellente maturité

Spécificité de vinification et élevage : Fermentation à température contrôlée. Elevage en cuve.

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100% En % vol acquis : sucres résiduels : 30 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 455 hl HI

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 60 000 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : à partir du printemps 2017 Date de commercialisation : 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : entre 5 et 6 €

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 :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Château La Varenne Référence client Interloire : 211009
 Adresse : CP : 49320 Ville : BRISSAC
 Téléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 44 Portable :
 Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavarenne.com
 Nom du propriétaire : Niquet Jacques BEAUJEU Contact / responsable : Anne BEAUJEU
 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 : 150 HA Volume produit en moyenne : 6000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Ajou
 Millésime : 2016 Couleur : ROSE
 Nom de cuvée : Marque : Château La Varenne
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose pâle, fine brillante. Finesse fine de fruits rouges
Bouche harmonieuse, élégante, d'une fraîcheur veloutée très agréable.
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 55 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire pour le Cabernet Franc et argile graveleuse pour le Cabernet Sauvignon.
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Tri sélective Raisins de excellente maturité
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation à basse température. Elevage en cuve therm-régulée
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 100 En % vol acquis : sucres résiduels : 32 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 800 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10.000 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue à partir du printemps Date de commercialisation : 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 2017 5,80 €
 Export : 20 % 3 premiers marchés : Europe / USA / ASIE
 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 : %



865

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

+ VAL DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de Fontaine Référence client Interloire :

Adresse : La chemin de Fontaine CP : 49610 Ville : La Roche-Beaucourt

Téléphone : 0241540425 Fax : 0241540425 Portable : 063310420

Email : fontaine@fontaine.fr Site : www.fontaine.com

Nom du propriétaire : Robert Fontaine 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 : 65,95 HA Volume produit en moyenne : 3200 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : AOC CABERNET D'AUVERGNE

Millésime : 2016 Couleur : rouge

Nom de cuvée : Domaine de Fontaine Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : bon à l'air, fruits frais roses dominant la teneur en bouche de ce que de petits fruits roses - finale droit en fraîcheur et en légèreté

Cépages utilisés (en %) : 70% Cabernet Franc 30% Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 31 Superficie des vignes pour cette cuvée : 10,14

Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : Argileux sur schistes

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : excellent

Spécificité de vinification et élevage : 1/3 des raisins sont pressés directement les autres biers macerent

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13 En % vol acquis : 14 sucres résiduels : 31,90

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 345 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 46000

Date de mise en bouteille prévue : 21/10/2017 Date de commercialisation : 21/21/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,80

Export : 9 % 3 premiers marchés : Japon, Allemagne, Belgique

France : 91 %

GMS : 63 % ex de points de vente Paris/Province : Paris Courcouronnes Sa le Placard du 118

Caviste : 24 % ex de points de vente Paris/Province : Bistro des Jus les Anfers

CHR : 24 %

Particulier : 24 %



846

19-22 AVRIL 2017

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



FICHE TECHNIQUE 201

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : ..EARL Joel et Jean Louis LHUMEAU... Référence client Interloire : ..210074
 Adresse : ..7 Rue saint vincent... CP : ..49700... Ville : ..BRIFNE
 Téléphone : ..02-47-59-30-51... Fax : ..02-47-55-31-75... Portable : ..06-80-07-88-35
 Email : ..dne.hautecouches@wanadoo.fr... Site : ..www.vins.jean.louis.thumeau.com
 Nom du propriétaire : ..LHUMEAU... 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 : ..60... HA Volume produit en moyenne : ..3200hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ..AOP Cabernet d'Anjou...
 Millésime : ..2016... Couleur : ..Rose
 Nom de cuvée : Marque : ..Jean Louis LHUMEAU...
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : ..Cabernet franc 50% Cabernet sauvignon 50%
 Âge moyen des vignes : ..30 ans... Superficie des vignes pour cette cuvée : ..2ha 50
 Densité pieds/ha : ..4500... Rendements (hl/ha) : ..60 hl
 Nature du sol et du sous-sol : ..Argilo calcaire
 Mode de vendange : ..mécanique... Nombre de tries :
 Conditions de vendange : ..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 : ..13,02... En % vol acquis : ..14,38... sucres résiduels : ..22,6
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..80hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : ..8000
 Date de mise en bouteille prévue : ..mars 2017... Date de commercialisation : ..mars 2017...
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : ..5,10
 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 : Ouilhon Patrick et Sylvie Négoce Viticulteur Coopérative
 Adresse : Le Tertre Référence client Interloire : 805.62.90.1
 Téléphone : 02.44.39.02.72 CP : 49570 Ville : Longjumeau/Val de Loire
 Email : Ouilhon-Patrick@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Ouilhon Patrick Contact / responsable : Patrick
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2001
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Vin en développement durable
 Surface de production : 26 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : Cabernet d'Angoumois
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque : Domaine du Tertre
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteux
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : fermentation à 16° avec Arpège
 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 : 11,38 sucres résiduels : 30,8 g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000
 Date de mise en bouteille prévue : 6.03.2017 Date de commercialisation : 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
 GMS : 10 % 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 : 80 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

752

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE MARTIGNON Référence client Interloire : 210434

Adresse : CP : Ville : SCEA MARTIGNON

Téléphone : Fax : PS capital de 120.000€

Email : Site : 21, Avenue du Château MARTIGNÉ-BRIAND

Nom du propriétaire : Contact / responsable : TERRANJOU

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 : 38 HA Volume produit en moyenne : 2.000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANTJOU

Millésime : 2016 Couleur :

Nom de cuvée : Gourmandise Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cab. Franc 50% Cab. Sauvignon 50%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3

Densité pieds/ha : 9.500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Mécanique 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°8 En % vol acquis : 11° sucres résiduels : 33g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 140 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20.000

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

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 :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : BRUNET Jean Marie Référence client Interloire :
 Adresse : Rue du Rocher CP : 49540 Ville : La Fosse de Tigné
 Téléphone : 02 61 50 78 97 Fax : Portable : 06 02 36 68 77
 Email : jmbrunet@zwanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : Brunet Jean Marie Contact / responsable : idem
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2015
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1.600 hl HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : cabernet d'ayou AOC
 Millésime : 2016 Couleur : rosé
 Nom de cuvée : Marque : domaine de La Petite Vigne
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4.500/ha Rendements (hl/ha) : 55/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sable - argileux
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 0
 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 : 75 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000 bl.
 Date de mise en bouteille prévue : 8 Mars 2017 Date de commercialisation : de Paris
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 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) :

FICHE TECHNIQUE 2017

415

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE VÉROÏC SÉBASTIEN Référence client Interloire :

Adresse : 26 bis Rue Belain St. Lazare CP : 49150 Ville : VAL DU HAYON

Téléphone : 02 41 76 1177 Fax : Portable : 06 85 72 31 77

Email : Sebastien@domaine-veroic.com Site : domaine-veroic.com

Nom du propriétaire : VÉROÏC Sébastien Contact / responsable : JAN

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 : 35 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Rouge, fruits rouges, en bouche un goût complexe qui est dû à la fraîcheur et l'acidité tannique

Cépages utilisés (en %) : CABERNET SAUVIGNON

Âge moyen des vignes : 20 an Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha

Densité pieds/ha : 5500 pieds/ha Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schiste / ARGILE

Mode de vendange : Manuel Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Temp. égale / manuel

Spécificité de vinification et élevage : fermentation à 14°C qui élève sur lies

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 : 100 En % vol acquis : 11,65 sucres résiduels : 28 g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000 BTL

Date de mise en bouteille prévue : 21/03/17 Date de commercialisation : 28/03/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,45 € / BTL / TTC

Export : % 3 premiers marchés : Espagne

France : 38 %

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 : 100 %



389

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCEV Regnard Référence client Interloire : 21051801

Adresse : La Petite Roche CP : 49310 Ville : Tremont / Lys Haut-Layon

Téléphone : 02 41 59 43 03 Fax : Portable :

Email : contact@domainepetiteroche.com Site : www.domainepetiteroche.com

Nom du propriétaire : Mme Regnard Contact / responsable : Anhaine ROUPARD

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 : 73 HA Volume produit en moyenne : 4700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Cabernet d'Anjou Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Oeil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 70% Cabernet franc, 30% Cabernet Sauvignon

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Argil. schisteux

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 : 12000

Date de mise en bouteille prévue : 15/02/2017 Date de commercialisation : 01/03/2017

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 :%



127
19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Vignoble Rousseau Référence client Interloire : 210750
Adresse : 83 Ave de la chemise - St Lambert du Layon CP : 49750 Ville : Val du Layon
Téléphone : 0241723476 Fax : Portable : 0675792377
Email : rousseau@vignoblemaison.com Site : vignoblemaison.com
Nom du propriétaire : ROUSSEAU Tony 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : 1500 HI

LA CUVEE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou
Millésime : 2016 Couleur : Rosé
Nom de cuvée : Marque : Rousseau
Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : couleur Rosé noy intense de fruit rouge bouche ronde belle
équilibre avec acidité
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 80% Cabernet Sauvignon 20%
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
Densité pieds/ha : 1500 Rendements (hl/ha) : 20
Nature du sol et du sous-sol : schiste plus ou moins altéré
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : travail doux évitage du pressage à la main
Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 5
Fermentation malolactique : Oui Non
En % naturel : 100 En % vol acquis : 100 sucres résiduels : 33
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 300
Date de mise en bouteille prévue : 2016312017 Date de commercialisation : 11092017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100%
 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 : 90%



113

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine du Portail Référence client Interloire : 240218

Adresse : 07110 CP : 49380 Ville : Chazelles-sur-Loire

Téléphone : 0241560785 Fax : Portable : 0683226614

Email : evl@tisserand.com Site : domaine-du-portail.com

Nom du propriétaire : Tisserand Contact / responsable : François Philippe

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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Azay

Millésime : 2016 Couleur :

Nom de cuvée : 2^e Clos Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CF 80% ; CS 20%

Âge moyen des vignes : 45 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3

Densité pieds/ha : 20 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : TB

Spécificité de vinification et élevage : classement 24h

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 19,45 En % vol acquis : 10,5 sucres résiduels : 37

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2000 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7000

Date de mise en bouteille prévue : 13.03.17 Date de commercialisation : 13.03.17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4

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 : 100 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : REULIER Romain Signoble de L'ARCEISON Référence client Interloire :
 Adresse : Le Mesnil THOUARCE CP : 49380 Ville : BELLEVIÈRE en LAYON
 Téléphone : 02 41 54 16 81 Fax : 02 41 54 31 12 Portable : 06 07 52 54 11
 Email : signoble-arceison@orange.fr Site : www.larceison.fr
 Nom du propriétaire : REULIER Contact / responsable : REULIER Romain
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2008
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 27 HA Volume produit en moyenne : 50 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET d'ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60 Hls
 Nature du sol et du sous-sol : Graviers d'Anjou
 Mode de vendange : machine Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : same
 Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 100% En % vol acquis : 13,25 sucres résiduels : 25,7 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000
 Date de mise en bouteille prévue : 03 Mars 2017 Date de commercialisation : 15 Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,10
 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 : 100%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : EARL ROBIN Louis et Claude Référence client Interloire : 210343

Adresse : 64, rue des Monts - FAYE D'ANTOU CP : 49380 Ville : BELLEVIGNE EN LAYON

Téléphone : 0241543141 Fax : - Portable : 0675689046

Email : robinclaude@orange.fr Site : www.domainement.fr

Nom du propriétaire : ROBIN Contact / responsable : ROBIN Claude

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 : 950 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANTOU

Millésime : 2016 Couleur : rosé

Nom de cuvée : Marque : Domaine Le Mont

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 50% Cabernet Sauvignon 50%

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,5 Ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : Argilo schisteux

Mode de vendange : machine Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

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 : 160 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : 20103 Date de commercialisation : 01/04/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

Caviste : 20% ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 80%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de Flines-Eaul Référence client Interloire :

Adresse : 102 rue d'Anjou CP : 49510 Ville : MARTIGNÉ-BAIAND

Téléphone : 0241591278 Fax : 0241591560 Portable : 0618978417

Email : domaine.de.flines@wanadoo.fr Site : www.domaine-de-flines.com

Nom du propriétaire : Catherine NOTHE-ROU Contact / responsable : Catherine NOTHE-ROU

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 : 50,50 HA Volume produit en moyenne : 3000 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANJOU AOC Domaine de Flines

Millésime : 2016 Couleur : ROSE

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : joli rose franc, nez de fruits mûrs (frais) ample
généreuse, bon le fruit, équilibré

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 27,40 HA

Densité pieds/ha : 4000 Rendements (hl/ha) : 64

Nature du sol et du sous-sol : argile calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : —

Conditions de vendange : Très beau temps

Spécificité de vinification et élevage : classique

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 : 11,22 sucres résiduels : 22,4

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1768 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 230000

Date de mise en bouteille prévue : avril Date de commercialisation : avril

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,70 €

Export : 20 % 3 premiers marchés : France, Belgique, Allemagne, 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

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de Lucet Référence client Interloire : 210920
 Adresse : Lucet CP : 49310 Ville : LYS HAUT LAYON
 Téléphone : 02 41 59 40 10 Fax : / Portable : 06 11 84 25 62
 Email : domaine.lucet@orange.fr Site : /
 Nom du propriétaire : DESSEVRE Jean-Carl Contact / responsable : DESSEVRE Jean-Carl
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? repris depuis 2002
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :

Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1300,00 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : rose
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : [couleur rose à reflets légèrement violacés - nez de petits fruits rouges framboise - bonne attaque en bouche avec une bonne
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 30% et le reste fruité
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,4485 Ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 64 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-limoneux
 Mode de vendange : machine Nombre de tries : /
 Conditions de vendange : ensacillé
 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 : 12,59 En % vol acquis : 10,64 sucres résiduels : 32,9 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 245,00 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 17/01/2017 Date de commercialisation : Février 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,85 € / Bouteille
 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 : 100 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : HERY VIGNERON Référence client Interloire :

Adresse : "ORIGNÉ" ST SATURNIN LOIRE CP : 49320 Ville : BRISAC - LOIRE - ALBANCE

Téléphone : 02-41-91-22-76 Fax : Portable : 06-68-96-85-10

Email : hery.vignerou@orange.fr Site : www.hery-vignerou.com

Nom du propriétaire : HERY FRANÇOIS Contact / responsable : HERY FRANÇOIS

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 : 38 HA Volume produit en moyenne : 2200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : A.P.C. CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2016 Couleur : ROSE

Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DES BONNES GAINES

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE

Mode de vendange : Mécaniques Nombre de tries :

Conditions de vendange : TRÈS BONNES

Spécificité de vinification et élevage : ABACT FA CENTRIFUGATION

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 35 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 17/1/2017 Date de commercialisation : 15/03/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,80

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 : 100 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE DE LA PALAÏNE Référence client Interloire : 21064
 Adresse : 9 Rue de la Palaïne CP : 49260 Ville : LE PUY NOTRE DAME
 Téléphone : 02 41 52 21 24 Fax : 02 41 52 21 66 Portable : 06 84 13 15 55
 Email : palaine.prod@orange.fr Site : www.domaine-palaine.com
 Nom du propriétaire : VIXENT Marc 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 : 1400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Palaïne
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rosé, nez frais avec des arômes de bonbons anisés, bouche délicate
élegante aux notes fruitées
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4500 pieds/ha Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Vendange saine à maturité
 Spécificité de vinification et élevage : Cuve inox thermostatée
 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 : 12,15 sucres résiduels : 29,70
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000 Btl
 Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : Sept 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 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 : 6% %

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négocio Viticulteur Coopérative
Nom : Château du Freome Référence client Interloire : 210 342Adresse : 25 Bis rue des Sente CP : 49380 Ville : Serge d'AnjouTéléphone : 02 41 54 30 58 Fax : Portable :Email : contact@chateaudufreomeanjon.com Site :

Nom du propriétaire : 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : 3 500 HI

→ Jannis Breault, David Saugin et Nicolas Richey

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'AnjouMillésime : 2016 Couleur : rosé

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : rosé clair et éclatant nez d'agrumes et cerisesbonne idem très bien équilibrée (légère pointe perlante)Cépages utilisés (en %) : CabernetÂge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 27,5Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 42Nature du sol et du sous-sol : argilo-schisteux et sables rougesMode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1Conditions de vendange : excellentesSpécificité de vinification et élevage : pressurage directÉlevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : Oui NonEn % naturel : 12,8 En % vol acquis : 11 sucres résiduels : 32gNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1140 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : > 20 000Date de mise en bouteille prévue : 01.03.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,50Export : 1 % 3 premiers marchés : Belgique

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 : 50 %



19-22 AVRIL 2017

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : S.C.E.A. Domaine de Bois Moge Référence client Interloire :

Adresse : Le Bois Moge CP : 49320 Ville : COUTURES

Téléphone : 02 41 57 91 28 Fax : 02 41 57 93 71 Portable : 06 24 29 36 61

Email : contract@bois-moge.fr Site : www.bois-moge.com

Nom du propriétaire : M. et Mme LANCIEN Contact / responsable : FIRAUDET Nathalie

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 : 3^e Année Conversion AB

Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque : Domaine de Bois Moge

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 75% Cabernet Franc et 25% Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7,70 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire

Mode de vendange : Mécanique 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 : En % vol acquis : 10,7 sucres résiduels : 32 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 460 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,80 €

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 PETIT CLOCHER Négoce Viticulteur Coopérative
 Adresse : LA LAITERIE Référence client Interloire : 210 226
 Téléphone : 02 41 59 54 51 CP : 49560 Ville : CLERE S/ LAYON
 Email : petit.clocher@wanadoo.fr Site : www.domainedupetitclocher.fr
 Nom du propriétaire : Famille DENIS Contact / responsable : Vincent DENIS
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2017
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 82 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC CABERNET D'ANTOU
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque : Domaine du Petit Clocher
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 5.5 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Morcellement pré-fermentaire
 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 : 11 sucres résiduels : 25g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 22 000
 Date de mise en bouteille prévue : 13/12/16 Date de commercialisation : 01/01/17
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,80
 Export : 20 % 3 premiers marchés :
 France : 80 %
 GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30 %



359

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DU CLOS DES GOHARDS Référence client Interloire : 21.0213

Adresse : Les OIBANNIÈRES CP : 49380 Ville : CHAVAGNES

Téléphone : 02 61 54 13 98 Fax : / Portable : 06 86 79 73 59

Email : eslojkelon@orange.fr Site : /

Nom du propriétaire : FABR JOSÉLON Contact / responsable : JOSÉLON MICKAEL

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 : 10 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet D'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belle teinte avec un nez de Framboise

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 70% Cabernet Sauvignon 30%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3

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

Nature du sol et du sous-sol : Schiste

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : excellente

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 : 11,16% sucres résiduels : 25,7

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000

Date de mise en bouteille prévue : 20 mars 17 Date de commercialisation : Avril 17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,65

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%

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 : 90%



345

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DITTIÈRE Référence client Interloire : 211.007

Adresse : 1 ch de la Grouas CP : 49320 Ville : VAUCHRÉTIEN

Téléphone : 02 41 91 23 78 Fax : 02 41 56 28 00 Portable : 06 83 10 42 50

Email : domaine.dittiere@sp.fr Site : www.domainedittiere.com

Nom du propriétaire : Dittière Contact / responsable : Dittière Bruno

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 : 3,8 HA Volume produit en moyenne : 2.000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur rose pâle saumon. Nez frais framboise avec une belle fraîcheur en bouche (Agurmes)

Cépages utilisés (en %) : Cab. franc (30%) et Cab. Sauvignon (70%)

Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,5 ha

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 5,4

Nature du sol et du sous-sol : limons, sableux

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : —

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : macération courte puis fermentation basse température

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4

Fermentation malolactique : Oui Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 186 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4.000

Date de mise en bouteille prévue : 14/03/17 Date de commercialisation : 01/05/17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,30

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : 2 % 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 : 96 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : EABL COIGNARD BENESTEAU Référence client Interloire : 211209
 Adresse : Domaine de la Tuffière CP : 49140 Ville : Luzé En Saumalois
 Téléphone : 0244651167 Fax : Portable : 0616821766
 Email : vignoble-tuffiere@wanadoo.fr Site : www.vignoble-tuffiere.com
 Nom du propriétaire : COIGNARD BENESTEAU Contact / responsable : BENESTEAU Fabrice
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2002
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Production Raisonnée
 Surface de production : 23 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CABERNET D'ANJOU
 Millésime : 2016 Couleur : rosé
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DE LA TUFFIERE
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : joli couleur rosée assez pâle; vin expressif sur des notes
notamment de framboise et de fruits rouges; vin très bien équilibré entre
 Cépages utilisés (en %) : Cab. Sauvignon 60% / Cab. Franc 40% acide/sucrosité; joli fruité
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 4800 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : vend. fraîche et très saine; planté précoce
 Spécificité de vinification et élevage : débourbage sévère; levurage; FA entre 10 et 12°; Nuage avec
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois : Alibon Tangebielle
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,0 En % vol acquis : 10,9 sucres résiduels : 28,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : entre 6000 et 10000
 Date de mise en bouteille prévue : 1 partie en 15/02/17 Date de commercialisation : 03/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,70 €
 Export : 3 % 3 premiers marchés : P.Bays
 France : 97 %
 GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Super U du 49
 Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province : Domaines d'Orléans 78 Vains
 CHR : 5 % ex de points de vente Paris/Province : plutôt localement le Bretonneux
 Particulier : 80 %

Cabernet d'Anjou 2016



Nom : **DOMAINE Bodineau** Négoce Viticulture Coopérative
 Adresse : **5 Chemin du château d'eau Savonnières 49700 LES VERCHERS SUR LAYON**
 Téléphone : **02 41 59 22 86** Fax : **02 41 59 86 21** Port : **06 18 93 65 32**
 Email : **domainebodineau@yahoo.fr** Site : **http://www.domainebodineau.fr**
 Nom du propriétaire : **Frédéric BODINEAU** Contact : **Anne Sophie BODINEAU**
 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 :
 Appellations produites : **AOC COTEAUX DU LAYON – ANJOU – ANJOU VILLAGES**
 Surface de production **.40 Hectares** Volume produit en moyenne : **2100 HL**

LA CUVÉE

Appellation : **CABERNET D'ANJOU** Millésime : **2016** Couleur : **ROSE**
 Nom de cuvée : Marque : **DOMAINE BODINEAU**
 Date de mise en bouteille prévue : **16 mars 2017**
 Prix à un concours : Oui Non Lequel : **Médaille de Bronze Concours Général de Paris 2017**

Description du vin : **Fraicheur et fruité.**

Bel équilibre. Joli vin.

Bonne longueur en bouche

Cépages utilisés (en %) : **90 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon**
 Age moyen des vignes : **25 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **5 hectares**
 Densité pied/ha : **5 000 pieds / ha** Rendements (hl/ha) : **60 hl/ha**
 Nature du sol et du sous-sol : **ARGILO - SCHISTEUX**
 Mode de vendange : **Mécanique** Nombres de tries :
 Conditions de vendange : **15 octobre 2016**
 Spécificité de vinification et élevage : **Macération 6h – Pressurage doux – Vendange mûre et saine**
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Fermentation malolactique : Oui Non

% vol naturel : **12,90 % vol** % vol acquis : **10,95 % vol** Sucre résiduel : **32,80 g/l**

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : **120 hl**

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : **5 000**
 Date de mise en bouteille prévue : **16 mars 2017** Date de commercialisation : **Printemps 2017**
 Prix particulier TTC départ cave : **4,90 euros TTC / Bout**
 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 100%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE DU PETIT VAL Référence client Interloire : 210212
 Adresse : EARL GIZIL CP : 49380 Ville : CHAYAGNES
 Téléphone : 02 41 54 81 14 Fax : 02 41 54 03 48 Portable : 06 16 40 51 57
 Email : jean.gizil@spn.fr Site : domaine dupetitval.com
 Nom du propriétaire : GIZIL Jean Contact / responsable : GIZIL Jean
 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 : MAET
 Surface de production : 42,50 HA Volume produit en moyenne : 200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC CABERNET D'ANTOU
 Millésime : 2016 Couleur : ROSE
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DU PETIT VAL
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 50% CABERNET SAUVIGNON 50%
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 6,80ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 59,11
 Nature du sol et du sous-sol : ARDO SCHISTEUX
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Vendange très soignée
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 2
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 100% En % vol acquis : 10,85 sucres résiduels : 2,55
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000
 Date de mise en bouteille prévue : 12/01/16 Date de commercialisation : 12/02/16
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,60
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 30% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 30% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 40%



250

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Cave ROBERT & MARCEL Négoce Viticulteur Coopérative

Adresse : La Perrière Référence client Interloire : C0004485

Téléphone : 02.41.53.06.06 CP : 49260 Ville : SAINT CYR EN BOURG

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 CUVEE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Secret de chai Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc

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, 15 En % vol acquis : 11,84 sucres résiduels : 22g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1500 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 200000 bs

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,90

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

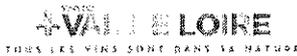
Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier :%



2hs
19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Cave ROBERT & MARCEL Référence client Interloire : C0004485

Adresse : La Perrière CP : 49260 Ville : SAINT CYR EN BOURG

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 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet d'Anjou

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Réserve Ret M

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Suffeau

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Traditionnels

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 5 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,90 En % vol acquis : 11,49 sucres résiduels : 23,7g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2309 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 307 866 bs

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,60

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 : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL COCHARD et Fils Négoce Viticulteur Coopérative
 Adresse : MIHARDY Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 41 59 46 52 CP : 45540 Ville : Aubigneville sur d'Arrou
 Email : domainedemihardy@gmail.fr Site : domainedemihardy.com
 Nom du propriétaire : COCHARD Contact / responsable : COCHARD BRUNO
 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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 2700hl HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : CARENNE d'Arrou
 Millésime : 2016 Couleur : rose
 Nom de cuvée : Marque : demi-sec
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

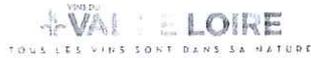
Ceil / Nez / Bouche : reflets violacés, nez amygdalique
 Cépages utilisés (en %) : 50% CAB FRANC 50% CAB SAUVIGNON
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteux
 Mode de vendange : meccurage Nombre de tries :
 Conditions de vendange : hantes
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation 15°C
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13% En % vol acquis : 13% sucres résiduels : 27g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1500hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : decembre 2016 Date de commercialisation : 15 decembre
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70€
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
 GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 6,5 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Le Logis du Prieuré Référence client Interloire : 210.239
 Adresse : 8 route des Verchers CP : 49.700 Ville : CONCOURSON (Mayen)
 Téléphone : 02.41.59.11.22 Fax : 02.41.59.38.18 Portable : 06.98.98.57.44
 Email : logis.prieure@unados.fr Site : logisduprieure.fr
 Nom du propriétaire : Journet Vincent Contact / responsable : Journet Vincent
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1850
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/ter : Cabernet d'Anjou
 Millésime : 2016 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : / Marque : /
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc (50%) Cabernet sauvignon (50%)
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,70 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 65 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-schisteux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de triés : 0
 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 : 240 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : 21.09.17 Date de commercialisation : mois 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,60 €
 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 :%