



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Chinon Rosé 2016	Maison COULY DUTHEIL	René Couly	110	CHRS1
Chinon Rosé 2016	SCEA DOMAINE Charles PAIN	Rosé de saignée	315	CHRS3
Chinon Rosé 2016	SAS BAUDRY-DUTOIR	MARIE-JUSTINE	605	CHRS4
Chinon Rosé 2016	SAS Pierre et Bertrand COULY	rosé P&B Couly	61	CHRS5
Chinon Rosé 2016	EARL RAFFAULT Julien		283	CHRS7

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SA COULY DUTHEIL ☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 12 rue Biderot Référence client Interloire : 600154
 Téléphone : 0247972020 CP : 37500 Ville : CHINON
 Email : cave@coulyduthail-chinon.com Site : coulyduthail-chinon.com
 Nom du propriétaire : Couly Arnaud Contact / responsable : Couly Arnaud
 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 : 93 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON
 Millésime : 2016 Couleur : ROSE
 Nom de cuvée : Rose Couly Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 44
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 25
 Nature du sol et du sous-sol : Sables & Gravier
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : tps sec
 Spécificité de vinification et élevage : rosé de macération
 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 : 13,47 sucres résiduels : 4,5/1
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 365 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 46000
 Date de mise en bouteille prévue : fév 2017 Date de commercialisation : mar 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,10
 Export : 20 % 3 premiers marchés : USA
 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 MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : DOMAINE CHARLES PAUL Référence client Interloire : 113354
 Adresse : CHATELAIN CP : 27220 Ville : PANOUILLÉ
 Téléphone : 02 43 93 06 14 Fax : Portable :
 Email : charles.paul@domaine-paul.com Site : charlespaul.com
 Nom du propriétaire : Charles Paul 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 : TERRA VITIS
 Surface de production : 51 HA Volume produit en moyenne : 2300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Quintus
 Millésime : 2016 Couleur : ROSE
 Nom de cuvée : ROSE DE SAIGNEE Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche : Rose bonbon, faibles écarabes
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 10ha 36
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1
 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 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 0,61
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 104 RL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 800
 Date de mise en bouteille prévue : 03/2017 Date de commercialisation : 03/2017
 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

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : BAUDRY - DUTOUR Référence client Interloire : 400550

Adresse : LA MARAÎNIÈRE CP : 37220 Ville : PANZOUET

Téléphone : 02 47 58 53 01 Fax : 02 47 58 64 06 Portable : 06 08 93 00 47

Email : info@baudry-dutour.fr Site : www.baudry-dutour.fr

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Christophe BAUDRY

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 : CHINON ROSÉ AOC

Millésime : 2016 Couleur : ROSÉ

Nom de cuvée : MARIE - JUSTINE Marque : BAUDRY - DUTOUR

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur œil de garden à rose, nez intense de fruits frais avec des notes de pêches et d'agrumes. Bouche douce et fruitée.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100%

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Gnares

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct ou saignée Stabilité à froid sur bouches

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

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

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7€ TTC

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 MAISON

Nom : PIERRE ET BERTRAND COULY Référence client Interloire : 300663
 Adresse : 1, Route de la Vierge, 41000, Coudré CP : 37500 Ville : CHATEAUBRIANT
 Téléphone : 02 47 23 0413 Fax : 02 47 23 0345 Portable : 06 80 30 08 22
 Email : couly@pb-couly.com Site : www.pb-couly.com
 Nom du propriétaire : P. Couly Contact / responsable : Pierre Bertrand Couly
 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 8000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Chinon Réserve de Bertrand Couly Marque : PIERRE ET BERTRAND COULY
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Sans défaut / Un peu de l'ampleur / Ample et doux
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : Rose de Sologne
 Mode de vendange : Mixte Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Travail manuel
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lie avec Jox
 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 : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20000
 Date de mise en bouteille prévue : Janv Date de commercialisation : Fevr 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,55
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 93%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 30% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 45%

283
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : EARL JULIEN RAFFAULT Référence client Interloire : EARL JULIEN RAFFAULTAdresse : Domaine du Raiffault CP : 37490 Ville : SAVIGNY EN VERONTéléphone : 02 47 58 44 01 Fax : 02 47 58 92 02 Portable : 06 87 03 48 37Email : domaine.raiffault@orange.fr Site :Nom du propriétaire : Julien RAFFAULT 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 : 25 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHAMPAGNE ROSEMillésime : 2016 Couleur :Nom de cuvée : Marque : Domaine du RaiffaultMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet FrancÂge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée :Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) :Nature du sol et du sous-sol : Vergers SublignésMode de vendange : Mécanique Nombre de tries :Conditions de vendange : Pleine

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 ☒ NonEn % naturel : 100 En % vol acquis : sucres résiduels : 20,5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

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 :%