



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Chinon Rouge 2016	SAS Pierre et Bertrand COULY	la haute olive	67	CHR1
Chinon Rouge 2016	EARL CHARBONNIER Christian		284	CHR4
Chinon Rouge 2016	EARL DU PUY	authentique	173	CHR5
Chinon Rouge 2016	EARL DOMAINE DE NOIRE		149	CHR6
Chinon Rouge 2016	EARL DOMAINE DE NOIRE		148	CHR7
Chinon Rouge 2016	GAEC DES BOUQUERRIES	cuvée tradition	137	CHR8
Chinon Rouge 2016	EARL DELALAY Jean-François	vieilles vignes	132	CHR10
Chinon Rouge 2016	Maison COULY DUTHEIL		111	CHR12
Chinon Rouge 2016	EARL RAFFAULT Julien	Les Allets	282	CHR14
Chinon Rouge 2016	M. MILLERAND Christian	Tradition	346	CHR15
Chinon Rouge 2016	EARL BROCOURT	les gravières	412	CHR17
Chinon Rouge 2016	EARL Jean-Maurice RAFFAULT	Les Galuches	715	CHR18
Chinon Rouge 2016	SAS BAUDRY-DUTOIR	DOMAINE DU RONCEE - Vieilles vignes	608	CHR19
Chinon Rouge 2016	SAS BAUDRY-DUTOIR	DOMAINE DE LA MORANDIERE	607	CHR20
Chinon Rouge 2016	M. PELLETIER Jean-Christophe	Réserve d'Elise	462	CHR22
Chinon Rouge 2016	SARL CHATEAU DU COUDRAY MONTPENSIER	Apogée	872	CHR23
Chinon Rouge 2016	CENTRE VITI-VINICOLE DE CHINON	les trotte lous	881	CHR24
Chinon Rouge 2016	M. ROUSSE Wilfrid	les galuches	497	CHR25
Chinon Rouge 2016	SARL CHATEAU DU COUDRAY MONTPENSIER	Chateau coudray Montpensier	498	CHR28
Chinon Rouge 2016	SCEA COULY DUTHEIL Père & Fils	Clos de l'écho	108	CHR29

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : PIERRE ET BERTRAND COULY ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 1 Bd. de la Chapelle Référence client Interloire : 300663
 Téléphone : 0247936413 CP : 37500 Ville : CHATELAIN
 Email : couly@pb-couly.com Site : www.pb-couly.com
 Nom du propriétaire : B. Couly Contact / responsable : Couly Bertrand
 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 : CHATELAIN
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : La Haute Ollive Marque : PIERRE ET BERTRAND COULY
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge / Floral + Fruits / Souple Sympa
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,50
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 40 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Calcaire
 Mode de vendange : Mixte Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Ton beau temps
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage Pure Ollive
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3 mois
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 22
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1400 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 18000
 Date de mise en bouteille prévue : Juin 2017 Date de commercialisation : Sept 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 15,00
 Export : 7 % 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 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : CHARBONNIER CHRISTIAN ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 1 place de l'église Référence client Interloire : 110332
 Téléphone : 02 47 97 02 13 CP : 37220 Ville : CHOUZILLON
 Email : charbonnier.christian.013@orange.fr Portable : 06 71 04 30 20
 Nom du propriétaire : idem 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 : 13 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Chinon
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 55 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 4.800 Rendements (hl/ha) : 48 HL/HA
 Nature du sol et du sous-sol : sables et graviers
 Mode de vendange : manuel 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 : 1208 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 93 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : été 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7 €
 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

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DU PUY Référence client Interloire :
 Adresse : 11 LE PUY CP : 37500 Ville : CRAVANT LES COYEUX
 Téléphone : 02 47 98 42 31 Fax : 02 47 93 34 79 Portable : 06 43 15 16 96
 Email : DOMAINE.DU.PUY@wanadoo.fr Site :
 Nom du propriétaire : DELALANDE PATRICK Contact / responsable : DELALANDE 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 :
 Surface de production : 2.8 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC CHINON
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : AUTHENTIQUE Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 19 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILE SILICEUX
 Mode de vendange : MACHINE 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 : 120 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15000
 Date de mise en bouteille prévue : 15.04.2017 Date de commercialisation : 20.04.2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,30 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : **EARL DOMAINE DE NOIRÉ** Référence client Interloire : **300 108**
Adresse : **460 rue de l'Olive - 37500 CHINON** CP : Ville :
Téléphone : **Tél 02 47 93 44 89 - Fax 02 47 98 44 13** Portable : **06 97 77 11 62**
SIRET 437 560 803 00028 - TVA FR 60 437 560 803
Email : **mail : domaine.de.noire@orange.fr** Site :
Nom du propriétaire : Contact / responsable : **MANUELA STOFF**
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 : **Bio-dynamie**
Surface de production : **16** HA Volume produit en moyenne : **650 hl** HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : **Chinon AOC**
Millésime : **2016** Couleur : **Rouge**
Nom de cuvée : **CHARACTÈRE** Marque : **Domaine de Noire**
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
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 :
Mode de vendange : **Manuel** Nombre de tries :
Conditions de vendange : **et Cellaire**
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 : **14** sucres résiduels : **60.5g**
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **100 hl** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **12 000**
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : **13,50 €**
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

Nom : **EARL DOMAINE DE NOIRE**
 Adresse : 180 rue de l'Olive - 37300 CHINON
 Téléphone : Tél. 02 47 93 44 89 - Fax 02 47 98 44 43
 Email : SIRET 437 560 808 00028 - TVA FR 60 437 560 808
 Nom du propriétaire : Mail : domaine.de.noire@orange.fr
 Contact / responsable : **MAURICE SEAN ROY**
 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 : **Biodynamie**
 Surface de production : **16** HA Volume produit en moyenne : **653** HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : **Chinon AOC**
 Millésime : **2016** Couleur : **Rouge**
 Nom de cuvée : **S.F.D. Tendre** Marque : **Domaine de Noire**
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : **Cabernet Franc 100%**
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : **1 ha**
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : **Manique** Nombre de tries :
 Conditions de vendange : **à la main**
 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 : **13** sucres résiduels : **0.5 g**
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **180 hl** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **24 000**
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - **OBLIGATOIRE** : **8.50**
 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

Nom : GACC DES BOUQUERRIES ☐ Négociant ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Référence client Interloire : 4481
Adresse : 4 Les Bouquerreries CP : 37500 Ville : CRAVANT
Téléphone : 02 47 93 10 50 Fax : 02 47 93 41 94 Portable : 06 81 41 53 15
Email : gaccdesbouquerreries@wanadoo.fr Site : domainedesbouquerreries
Nom du propriétaire : Soubais Contact / responsable : Jérôme
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1991
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 29 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : A.O.C. CHINON
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Tradition Marque : Domaine des Bouquerreries
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 20
Nature du sol et du sous-sol : Gravier et Argile Séléniteux
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage : FA à 20°
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 En % vol acquis : 12.65 sucres résiduels : 0.06
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40000
Date de mise en bouteille prévue : Avril 17 Date de commercialisation : Avril 17
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5.25
Export :% 3 premiers marchés :
France : 200 %
☒ GMS : 40 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 60 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de la D. Zonne Référence client Interloire : 800317
 Adresse : 149 Rue de la Haute Olive CP : 87500 Ville : CHATELAIN
 Téléphone : Fax : Portable : 06 08 92 97 15
 Email : Domaine.de.la.D.Zonne@orange.fr Site : www.val-de-loire.fr
 Nom du propriétaire : Delaplay S.F. Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1990
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez :
 Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 38 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHATELAIN
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : Vieilles Vignes Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Belle couleur rubi, nez de fruit rouge, une finale tanique et épaisse
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 23 hl
 Nature du sol et du sous-sol : Argiles, limons
 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 : 12,7 sucres résiduels : < 0,3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 69 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9250
 Date de mise en bouteille prévue : Septembre 2017 Date de commercialisation : Novembre 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,80
 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

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : SA COULY DUTHEIL Référence client Interloire : 600154
 Adresse : 12 rue Biderot CP : 37500 Ville : CHIRON
 Téléphone : 02 47 99 72 02 Fax : 02 47 99 72 05 Portable :
 Email : caves@coulyduthel-chiron.com Site : coulyduthel-chiron.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 : 9,3 HA Volume produit en moyenne : 4500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHIRON
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Les Gaudes Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 25
 Nature du sol et du sous-sol : sables & graviers
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : par trieur à sec
 Spécificité de vinification et élevage : cuve inox
 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 : 13,5 sucres résiduels : 60,3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 600 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 800 000
 Date de mise en bouteille prévue : mai 2017 Date de commercialisation : automne 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,95
 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

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL JULIEN RAFFAULT Référence client Interloire : EARL Julien RAFFAULT
 Adresse : 23.25 allée de l'Inde CP 37490 Ville : SAVIGNY EN VERMOREL
 Téléphone : 0247581101 Fax : 0247589202 Portable : 0687036837
 Email : domaine.duraffault@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
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Les Allets Marque : Domaine du Raffault
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) :
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 45
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 44.1
 Nature du sol et du sous-sol : terres de craie
 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 : sucres résiduels : 0.5 g/L
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 10.6 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : MILLERAND Référence client Interloire : 13376
 Adresse : 02 bis Impasse des Galuches CP : 37420 Ville : SAVIGNY EN VERON
 Téléphone : 0247584538 Fax : Portable : 06 77 13 10 15
 Email : chmillerand@gmail.com Site : www.domainedesgaluches
 Nom du propriétaire : Contact / responsable : Christian MILLERAND
 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 : 13 HA Volume produit en moyenne : 50 RP/ha HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON AOC
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Tradition Marque : DOMAINE DES GALUCHES
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge Foncé, Fruit des Bois, Amp et Souple
 Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Sable et gravier
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Parfaites - vendange saine mais RARE
 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 : 12,33 En % vol acquis : 12,33 sucres résiduels : < 0,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 RP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000 Bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : 20 dans 2017 Date de commercialisation : Mai 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,80
 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

Nom : DOMAINE BROCAURT ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 3 CHEMIN DES CAVES Référence client Interloire : 110662
 Téléphone : 0247933449 / 0247931482 CP : 37500 Ville : RIVIERE
 Email : domaine.brocourt@hotmail.fr Portable : 0623125846 / 0782347313
 Site : www.domaine-brocourt-chinon.fr
 Nom du propriétaire : BROCAURT Philippe Contact / responsable : BROCAURT 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : 1400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : Quart de Tonneau - LES GRAVIERS Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur rubis brillante - Nez aromatique, fruits frais, framboise - bouche délicate et souple, fruits rouges, tanins fins.
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100%
 Âge moyen des vignes : 38 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 20
 Nature du sol et du sous-sol : Graviers, limons et sables
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : 200 boîtes
 Spécificité de vinification et élevage : Vinif. trad. en cuve inox Hermès. Yacemat° de 12j. à 28°C. bio-indig.
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 12,6 En % vol acquis : 12,6 sucres résiduels : < 0,3 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : 28/02/17 Date de commercialisation : Juin 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,00 €
 Export : 8 % 3 premiers marchés : USA / BEL / JAP
 France : 92 %
☐ GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 4 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 56 %

315

LE DOMAINE

Nom : Domaine Jean-Maurice Raffault ☐ Négoce ☒ Viticulture ☐ Coopérative
 Adresse : 74 rue du bourg 37420 SAVIGNY EN VERON Référence client Interloire : 143761
 Téléphone : 0247584250 Fax : 0247588373 Port : 0607160228
 Email : rodolphe.raffault@wanadoo.fr Site : www.jean-maurice-raffault.com
 Nom du propriétaire : Rodolphe Raffault Contact / nom du 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 : En cours de certification Ecocert
 Appellations produites : CHINON blanc, rosé, rouge
 Surface de production : 50 Ha Volume produit en moyenne : 2100 Hl

LA CUVÉE

Appellation : CHINON Millésime : 2016 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : Les Galuches Marque :
 Date de mise en bouteille prévue : mars 2017
 Prix à un concours Oui ☒ Non ☐ Lequel ?
Description du vin :
 Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc
 Age moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pied/ha : 5000 pieds/ha Rendements (hl/ha) : 22 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : sables et graviers de Loire
 Mode de vendange : Machine Nombres de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : macération de plus de 3 semaines, élevage sur lie fine
 Pour les rosés : ☐ Saignée ☐ Pressurage
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : fûts anciens
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 % vol naturel : 12,5 % vol acquis : Sucre résiduel : <2g/l

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 83 000 Btl
 Date de commercialisation : mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave : 7,5€ TTC
 Export : 25 % 3 premiers marchés : USA, Chine, Canada
 France : 75 %
☐ GMS 0 % ex de points de vente Paris / Province
☐ Caviste 10 % ex de points de vente Paris / Province :
☐ CHR 40 % ex de points de vente Paris / Province :
☐ Particulier 25 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : BAUDRY - DUTOUR ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : LA NONANDIERE Référence client Interloire : 400550
 Téléphone : 02 47 58 53 01 CP : 37220 Ville : PANZOUET
 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 : 30 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON ROUGE AOC
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée Domaine du Renard Vieilles Vignes Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Un charme aux arômes de fruits rouges et de truffe. Structure ferme qui se développe lentement.
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100%
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Graves argile - siliceux des terrasses anciennes de la Loire
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Encuvage par gravité. Macération à froid 5 à 6 jours, puis fermentation
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois : Chêne (2 à 15 ans)
 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 : 350 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 46000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,00
 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 : BAUDRY - DUTOUR ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : La Menardière CP : 37220 Ville : PANZOULT
 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 : 45 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON ROUGE AOC
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Domaine de la Menardière Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non Vieilles vignes

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : lim. généreux d'un rouge grenat sombre et intense, nez puissant de fruits rouges, très doux avec quelques notes épicées et de mûres. Bouche ronde
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100% et structuree
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Gravier légèrement argileux, en terrasses, alluvions anciennes de la Vienne
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Emouillage granitique, macération à froid 12 à 14 jours
 Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non
 En % naturel : 12,3 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 4500 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 45000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,00
 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

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE DES BEGUINERIES Référence client Interloire :Adresse : 52 rue de l'ancien port CP : 37500 Ville : CHINONTéléphone : 02 47 93 37 16 Fax : Portable : 06 48 92 88 17Email : domainedesbeguineries@wanadoo.fr Site : www.domainedesbeguineries.comNom du propriétaire : PELLETIER Jean Ch. Contact / responsable : idemLe 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 : ABSurface de production : 13,50 HA Volume produit en moyenne : 480 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINONMillésime : 2016 Couleur : RougeNom de cuvée : Réserve d'Elise Marque : DOMAINE DES BEGUINERIESMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge grenat soutenu. Nez et Bouche de fruits rouges délicatement boisés, puissants et structurés.Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%Âge moyen des vignes : 70 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,50 HADensité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 30 HLNature du sol et du sous-sol : Coteaux argilo calcaire, limoneux, siliceuxMode de vendange : Manuelles Nombre de tries : 1Conditions de vendange : Belle saison ensoleillée (Octobre)Spécificité de vinification et élevage : Vinification en cuve inox. Elevage en fûtsElevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois : CHÊNEElevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : (Pas de fûts neufs)Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ NonEn % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : -Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9000 btDate de mise en bouteille prévue : 2018 Date de commercialisation : 2018Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 14 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %☒ GMS : 15 % ex de points de vente Paris/Province : Biocops Grand Ouest Wine & Beer☒ Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Au meilleur de la France (16)☒ CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province : Au Chapeau Rouge (37)☒ Particulier : 60 % Relais Henri IV (72)

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : SARL Château Corday Lontpessier Référence client Interloire : 30018

Adresse : 29 rue Pierre et Marie Curie CP : 37500 Ville : Chinon

Téléphone : 02 47 52 60 77 Fax : 02 47 52 65 50 Portable : 06 29 89 01 20

Email : enfs@muncontour.com Site : vignobles-leray.fr

Nom du propriétaire : Gilles FEBRY Contact / responsable : Gilles FEBRY

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1999

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

Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Chinon

Millésime : 2016 Couleur : rouge

Nom de cuvée : Apogée Marque : Château Corday Lontpessier

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : robe rouge rubis, nez aux arômes de cacao, bouche puissante et structurée, belle concentration, belle maturité, tanins mûrs et

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc goumards

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

Densité pieds/ha : 4 000 Rendements (hl/ha) : 45

Nature du sol et du sous-sol : Sables sur millarges

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : belle année saison

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 10 mois Type de bois : chêne Centre

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : France

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 21333

Date de mise en bouteille prévue : 9/2017 Date de commercialisation : 10/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,45€

Export : 0 % 3 premiers marchés :

France : 100 %

☐ GMS : 100 % ex de points de vente Paris/Province :

☐ Caviste :

☐ CHR :

☐ Particulier :



19-22 AVRIL 2017

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

CENTRE VITI-VINICOLE de CHINON

Nom : Domaine des Millarges ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : Lycée Agricole de Tours-Fondettes Référence client Interloire : 110230
 Les Fontenils - F-37500 CHINON CP : Ville :
 Téléphone : Tél : 02 47 93 36 89 - Fax : 02 47 93 36 20 Portable : 06 03 49 23 56
 Email : Site : www.domaine-des-millarges.fr
 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 : Terre Vitis
 Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 1100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Les Trallés Lours Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha
 Densité pieds/ha : 500 Rendements (hl/ha) : 20
 Nature du sol et du sous-sol : Millanges - Argilo-Sable Calcaire
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois : 12 mois Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 13,3 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110 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 : 3,6
 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 : Roune Wilphid ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 1A VALBARRIERE Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 47 58 24 02 CP : 37420 Ville : SAUVIGNY / VERDUN
 Fax : 02 47 58 92 66 Portable : 06 07 73 69 59
 Email : Wilphid.Roune@wanadoo.fr Site : Chinonroune.com
 Nom du propriétaire : Roune Contact / responsable : IDEM
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1987
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : AB ECOCERT
 Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Chinon
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : LES GALUCHES Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : G.F. 100%
 Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 20 HA
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 25 HL
 Nature du sol et du sous-sol : sol granit
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage : avec 110%
 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 : 19
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33 000 Bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue : 20/03/2017 Date de commercialisation : 21/03/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50
 Export : 10% 3 premiers marchés : U.S.A. CANADA SUÈDE
 France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province : Cave "lieu dit" VERDUN
☒ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province : Cave VIN DU MOMENT PARIS
☒ CHR : 70% ex de points de vente Paris/Province : MOT CAVES PARIS
☐ Particulier : 10%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : SARL Chateau Corday Interpenseur Référence client Interloire : 300018
 Adresse : 29 rue Pierre et Marie Curie CP : 37500 Ville : CHINON
 Téléphone : 0247526077 Fax : 0247526550 Portable : 0609891120
 Email : infos@moncontour.com Site : vignoble-feray.fr
 Nom du propriétaire : FERAY Gilles Contact / responsable : Idem
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1999
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CHINON
 Millésime : 2016 Couleur : rouge
 Nom de cuvée : Tradition Marque : Chateau Corday Interpenseur
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose rouge porteur, nez aux arômes de banane et de tte sèches, bouche fruitée et aromatique, tanins souples, finale aux notes
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc de piment d'Espelette
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 4000 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : sables ou millage
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : belle année saison
 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 : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 375 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 50000
 Date de mise en bouteille prévue : 01/04/2017 Date de commercialisation : 01/06/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 70€
 Export : 45 % 3 premiers marchés : Belgique, Angleterre, Canada
 France : 65 %
☐ GMS : 65% % 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 : SCA COULY-DUTHIEL Référence client Interloire : 110303
 Adresse : 12 rue Diderot CP : 37100 Ville : CHINON
 Téléphone : 02 47 97 20 20 Fax : 02 47 97 20 25 Portable :
 Email : coudy@coulyduthiel-chinon.com Site : coulyduthiel-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 : Rouge
 Nom de cuvée : Clos de l'Eche Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 65 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 12 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 17
 Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire - sous sol calcaire
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : par temps beau et sec
 Spécificité de vinification et élevage : levure cuveron - cuveron Inox
 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 : 14 sucres résiduels : 20.3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26000
 Date de mise en bouteille prévue : Sept 2017 Date de commercialisation printemps 2018
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 20€
 Export : 20 % 3 premiers marchés : USA - Belgique - Suède
 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 : %