



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
IGP Val de Loire Rosé Abouriou Noir 2016	GAEC DE LA SAUZAIE		158	IGPRSAN1
IGP val de Loire Rosé Cabernet Franc 2016	EARL les Chais de la Maretère	les lunetteries	121	IGPRSCF1
IGP val de Loire Rosé Cabernet Franc 2016	SAS GMVL	excelsius	50	IGPRSCF2
IGP val de Loire Rosé Cabernet Franc 2016	EARL SAUVETRE Y et Fils		792	IGPRSCF5
IGP val de Loire Rosé Cabernet Franc 2016	EARL BRETAUDEAU Jean-Yves	domaine du colombier	424	IGPRSCF6
IGP Val de Loire Rosé Cabernet Sauvignon 2016	EARL BEAUREGARD		673	IGPRSCS1
IGP Val de Loire Rosé Cabernet Sauvignon 2016	EARL Grands Chais de la Mainé	domaine de la noé	400	IGPRSCS2
IGP Val de Loire Rosé Cabernet Sauvignon 2016	EARL BARRE VINCENT		666	IGPRSCS3
IGP val de Loire Rosé Egdola 2016	EARL Grands Chais de la Mainé	domaine de la noé	399	IGPRSEG1
IGP val de Loire Rosé Gamay Noir 2016	EARL DOMAINE DU MOULIN		154	IGPRSGN1
IGP val de Loire Rosé Gamay Noir 2016	GAEC DE LA SAUZAIE		157	IGPRSGN3
IGP val de Loire Rosé Gamay Noir 2016	EARL BOUTIN Jean		680	IGPRSGN4
IGP val de Loire Rosé Gamay Noir 2016	EARL COUILLAUD ET FILS		824	IGPRSGN7
IGP val de Loire Rosé Gamay Noir 2016	EARL vignoble Cogné	gamay rosé	783	IGPRSGN8
IGP val de Loire Rosé Gamay Noir 2016	GAEC MORILLE-LUNEAU		129	IGPRSGN9
IGP Val de Loire Rosé Grolleau Noir 2016	EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE		83	IGPRSGRN1
IGP Val de Loire Rosé Grolleau Noir 2016	SAS DES GILLIERES	3 roses	300	IGPRSGRN2
IGP Val de Loire Rosé Grolleau Noir 2016	EARL BOUTIN Jean		679	IGPRSGRN3
IGP Val de Loire Rosé Merlot 2016	EARL MAILLARD Bernard		55	IGPRSM1
IGP Val de Loire Rosé Merlot 2016	GAEC FLEURANCE Camille/Olivier		326	IGPRSM2
IGP Val de Loire Rosé Multi Cépage 2016	EARL LEBRIN	domaine du grand logis	382	IGPRSMC1
IGP Val de Loire Rosé Multi Cépage 2016	EARL FORGEAU Joel		574	IGPRSMC2
IGP Val de Loire Rosé Multi Cépage 2016	EARL PETITEAU Michel et Vincent	petit'o rosé	387	IGPRSMC3
IGP Val de Loire Rosé Multi Cépage 2016	SA Ackerman	le petit vigneau	808	IGPRSMC4

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : *Domaine de l'Olivier Veuille*

Référence client Interloire : *573817*

Adresse : *L'Olivier Veuille*

CP : *49230*

Ville : *TILLIERES*

Téléphone : Fax :

Portable : *06 22 86 37 41*

Email : *guedelurazyme@orange.fr*

Site :

Nom du propriétaire : *GRIFFON*

Contact / responsable : *GRIFFON Didier*

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 : *16* HA Volume produit en moyenne : *1000* HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : *IGP du Val de Loire*

Millésime : *2016*

Couleur : *Rose*

Nom de cuvée : *ABOYRION*

Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : *ABOYRION 100%*

Âge moyen des vignes : *10*

Superficie des vignes pour cette cuvée : *0,60 Ha*

Densité pieds/ha : *6500*

Rendements (hl/ha) : *75*

Nature du sol et du sous-sol :

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 : *45* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : *AVRIL*

Date de commercialisation : *Fin Avril*

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : *3,00 €*

Export :%

3 premiers marchés :

France : *100*%

☐ GMS :%

ex de points de vente Paris/Province :

☐ Caviste :%

ex de points de vente Paris/Province :

☐ CHR :%

ex de points de vente Paris/Province :

☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : EARL les Chais de la Mancelière Référence client Interloire :
 Adresse : 7, rue Mancelière - Tillières CP : 69230 Ville : SEVREMONT-NE
 Téléphone : 02.41.63.53.02 Fax : Portable : 06.12.59.80.35
 Email : domaines.de.la.manceliere@gmail.fr Site :
 Nom du propriétaire : BARREAU Gaëtan & Romain Contact / responsable : BARREAU Gaëtan & Romain
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2010
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Cabernet Franc rosé
 Millésime : 2015 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : les lanternes Marque : Domaine de la Mancelière
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100 %
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha 00
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : Argileux et Gabbro
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 25
 Conditions de vendange : Soignée
 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 :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2 2500 cols
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 60 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 60 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : GUILLBAUD Frères

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Adresse : BP 49601

Référence client Interloire : 40003A

Téléphone : 02 40 06 30 59

Fax : 02 40 06 30 73

CP : 44196 Ville : CLISSON Cedex

Email : guillbaud.freres@gmail.fr

Site :

Nom du propriétaire : N. Guillbaud

Contact / responsable : N. Boudreau

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 : IGP Val de Loire

Millésime : 2016

Couleur : rose

Nom de cuvée : Exclusif

Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : bell robe rose saumon, pâle, n'y fuité, bouche fraîche et gourmande

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 1

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,4250

Densité pieds/ha : 6600

Rendements (hl/ha) : 4,7

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : 1

Spécificité de vinification et élevage : 1

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Type de bois :

Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 10,50

En % vol acquis : 11,48

sucres résiduels : 2,90

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 19,60

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2600

Date de mise en bouteille prévue : janvier 2017

Date de commercialisation : janvier 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,50 €

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%

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

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

☒ CHR : 100% ex de points de vente Paris/Province :

☐ Particulier :%



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUTS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Château Malonnère Référence client Interloire : EARL SAUVÊTRE
Adresse : Le Château de la Malonnère CP 44430 Ville LE LOROUX-BOTTEREAU
Téléphone : 02 40 33 81 48 Fax : 02 40 33 87 67 Portable : 06 80 22 17 64
Email : sauvetre@chateau-malonnere.fr
Nom du propriétaire : EARL Sauvêtre Contact / responsable : Yvonnick SAUVÊTRE
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 62^{ha} 11 30 HA Volume produit en moyenne : 2776^{hl} 30 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP cabernet rose
Millésime : 2016 Couleur : rose
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc
Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 40 hl
Nature du sol et du sous-sol : schiste
Mode de vendange : manuelle 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 : sucres résiduels : 5 g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000 bts
Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : juin 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,7 €
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 %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

LOIRE
TOUTES LES VINS SONT DANS LA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine du Colombier ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 3, Le Colombier - TILLIERES Référence client Interloire : SM1805
Téléphone : 02 41 70 45 96 CP : 49230 Ville : SEUREMOINE
Email : contact@pccolombier.com Site : WWW.MUSCADET-SUR-LIE.COM
Nom du propriétaire : Bretonneau Yves 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 : Haute Valeur Environnementale (HVE)
Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1800 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : JGP Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Rosé
Nom de cuvée : Domaine du Colombier Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC
Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,3 ha
Densité pieds/ha : 6800 Rendements (hl/ha) : 90
Nature du sol et du sous-sol : Micrschiste
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 : 9,90 En % vol acquis : 11,90 sucres résiduels : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 14 000
Date de mise en bouteille prévue : 01/02/17 Date de commercialisation : 01/02/17
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,20 €
Export : 20 % 3 premiers marchés : USA
France : 80 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 40 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 30 %

673



19-21 AVRIL 2017

11° Anonymat, à compléter par l'interlocuteur

VAL DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de Beauregard Référence client interne : 513660
 Adresse : Beauregard CP : 49600 Ville : La Chauvaine
 Téléphone : 02 41 56 72 84 Fax : Portable :
 Email : beauregard.viticulteur@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Yacé Eric 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 : 23 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/GP : Cabernet Sauvignon
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha 55
 Densité pieds/ha : 600 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : schistes
 Mode de vendange : Nombre de triés :
 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 :
 Date de mise en bouteille prévue : Fevrier 2017 Date de commercialisation : Mars
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE 3,25
 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 DE LA NOE
 Adresse : 4. LA NOE
 Téléphone : 02.40.06.50.57 Fax : 09.55.85.50.57 Portable : 06.86.16.94.71
 Email : domaine.de.la.noee@free.fr Site : www.domaine.de.la.noee.fr
 Nom du propriétaire : DROUARD Contact / responsable : DROUARD
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1878
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 7.8 HA Volume produit en moyenne : 4000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE Cabernet Sauvignon Rosé
 Millésime : 2016 Couleur : ROSE
 Nom de cuvée : Domaine de la Noe Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe rose pâle, robe de cassis, grasse, légèrement épicée, fruitée en bouche
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Sauvignon
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : sol sableux, granite
 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 : 9.8 En % vol acquis : 11.65 sucres résiduels : 4.3
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 176 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 23 000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Avril
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3.50
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ GMS : 80% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 20%

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine de la Papinière Référence client Interloire : EAB BARRÉ Vincent

Adresse : 2bis la Papinière - Tilières CP : 49230 Ville : Tilières

Téléphone : 0241 70 46 31 Fax : Portable : 06 12 35 35 51

Email : lapapiniere.vb@gmail.com Site : domaine-lapapiniere.com

Nom du propriétaire : Vincent Barré Contact / responsable : Vincent Barré

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☒ Non Quelle année ? 2014

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

Surface de production : 4.4 HA Volume produit en moyenne : 2400 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP du Val de Loire Cabernet Sauvignon

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 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 : 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 : 4 Jours

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 12.4 En % vol acquis : 12.4 sucres résiduels : 69 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 104 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : 15 Mars Date de commercialisation : 1 Avril

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,20 €

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 : DOMAINE DE LA NOE ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4, LA NOE Référence client Interloire : 510 794
Téléphone : 02 40 06 50 57 CP : 44690 Ville : CHATEAU THEBAUD
Email : domainedelanoee.fr Site : www.domainedelanoee.fr
Nom du propriétaire : DROUARD Contact / responsable : DROUARD
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1878
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 78 HA Volume produit en moyenne : 4000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE ROSE
Millésime : 2016 Couleur : ROSE
Nom de cuvée : Domaine de la Noe Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : robe pâle, notes de fraise des bois, framboise
fruité et léger
Cépages utilisés (en %) : 100% EGIDOLA
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30 hl
Nature du sol et du sous-sol : sol sableux, granite
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 : 9,6 En % vol acquis : 11,8 sucres résiduels : 5,5
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 246 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000
Date de mise en bouteille prévue : MARS Date de commercialisation : MARS
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100 %
☒ GMS : 60 % 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 : 30 %



154

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : EARL Domaine du Moulin Référence client Interloire : 511568Adresse : 9 rue du moulin - Tillières CP : 49230 Ville : LeirémoinTéléphone : 02 41 70 46 07 Fax : Portable : 06 65 51 00 76Email : brissac@orange.fr Site :Nom du propriétaire : Brissac Roger Contact / responsable :Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 2,8 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire GamayMillésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ciel / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Gamay Beaujolais 100%Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 haDensité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 42Nature du sol et du sous-sol : Argile et caillouxMode de vendange : Machine Nombre de tries :Conditions de vendange : Saine

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 84 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

Export : 100% 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%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine de L'Olivier Vieille Référence client Interloire : 513877
 Adresse : L'Olivier Vieille CP : 45230 Ville : TILLIERES
 Téléphone : Fax : Portable : 06 22 86 37 47
 Email : guedeluzan@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : GRIFFON Contact / responsable : GRIFFON Didier
 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 : 16 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP du Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : ROSE
 Nom de cuvée : GAMAY Rose Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur rose pâle Nez : fruits rouges Bouche : souple
 Cépages utilisés (en %) : GAMAY 100%
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,65 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 80
 Nature du sol et du sous-sol :
 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 : 54 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation : Fin Avril
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,00€
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL Jean Boutin ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 8 Le Poirier Référence client Interloire : 510451
 Téléphone : 02 40 05 83 66 CP : 44310 Ville : La Limousinière
 Email : jean.boutin.1@bbox.fr Site : Portable : 06 10 11 24 46
 Nom du propriétaire : Jean Boutin Contact / responsable : 06 80 08 69 40
 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 : agriculture raisonnée
 Surface de production : 24 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque : Domaine Le Grand Fé
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : gamay Noir
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 53 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Sol sableux sur roche de gneiss recouvert
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonnes
 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 : 11 En % vol acquis : 11,74 sucres résiduels : 10,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 146 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,10
 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 :%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Guillaudot & Fils ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : La Potardière Référence client Interloire :
CP : 44430 Ville : Le Loroux-Bottereau
Téléphone : Fax : Portable : 06 79 66 49 42
Email : domaine.potardiere@orange.fr 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 : 26 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IOP Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur :
Nom de cuvée : Garnon Rose Marque : Domaine de la Potardière
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Garnon Garnon
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 : 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 : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7500
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,30
Export :% 3 premiers marchés :
France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%



783

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017

LOIRE
VIGNOBLE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignoble Cognac
Adresse : 227 G. Couperie
Téléphone : 02 40 23 73 16 Fax : Portable :
Email : g.couperie@vignoble-cognac.fr Site : www.vignoble-cognac.fr
Nom du propriétaire : G. Couperie Contact / responsable : Yves Couperie
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 : 45 HA Volume produit en moyenne : 3200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP - VL Gamay
Millésime : 2016 Couleur : Rouge
Nom de cuvée : Gamay Marque : Vignoble Cognac
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Limpide. Aromatique - frais.
Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 30
Densité pieds/ha : 4000 Rendements (hl/ha) : 70
Nature du sol et du sous-sol : Argile
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 : En % vol acquis : 12,00 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
Date de mise en bouteille prévue : Nam Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,90 €
Export :% 3 premiers marchés :
France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

Domaine de l'Ause dièr LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : ~~Domaine de l'Ause dièr~~ ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 31 LIAUBERDIERE Référence client Interloire :
 Téléphone : 02 40 06 34 09 CP : 44450 Ville : Chapelle Basse Mer.
 Fax : Portable : 06 07 893 722
 Email : contact@moille-luneau.com Site :
 Nom du propriétaire : GASTON MOILLE-LUNEAU Contact / responsable : Nouff Jean Michel
 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 : Tera Vitis
 Surface de production : 60 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VDL Gamay Rose
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

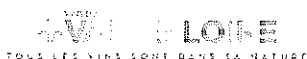
Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Gamay Beaujolais
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 650 Rendements (hl/ha) : 6 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonnes
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : toujours
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 61 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : en cours
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 350 €
 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 : 10%
 100%

19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Le Moulin de la Touche Référence client Interloire : 570 839Adresse : Le Moulin de la Touche CP : 44580 Ville : BOURGNEUF en RETZTéléphone : 02 40 21 47 89 Fax : dem Portable : 06 23 12 21 10Email : contact@lemoulindelataouche.com Site : www.lemoulindelataouche.comNom du propriétaire : HÉRISSE VINCENT Contact / responsable : HÉRISSE VINCENTLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2009Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 900 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : I.G.P. Val de Loire - grapeau NoirMillésime : 2016 Couleur : roseNom de cuvée : grapeau Marque : Le Moulin de la ToucheMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe rose pâle, Au nez note de roses et petit fruit rouge, on s'en achève ses mêmes parfums en bouche dans un bon équilibreCépages utilisés (en %) : 100% Grapeau NÂge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 80Nature du sol et du sous-sol : limone argileux sur schistesMode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1Conditions de vendange : bonneSpécificité de vinification et élevage : thermovinification à 16°CÉlevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non 30%En % naturel : En % vol acquis : 12 sucres résiduels :Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000Date de mise en bouteille prévue : 2/3/17 Date de commercialisation : 15/3/17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

Export : 10 % 3 premiers marchés :France : 90 %☒ GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier : 80 %



19-22 AVRIL 2017

Tous les vins sont dans sa nature

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : SAS des Celliers Référence client Interloire : 510383
 Adresse : les Celliers CP : 66690 Ville : La Roche Faurand
 Téléphone : 0260568005 Fax : 0260568956 Portable : 0625180056
 Email : my.priost@lescelliers.com Site : www.lescelliers.com
 Nom du propriétaire : D. Priost Contact / responsable : My Priost
 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 : 87 HA Volume produit en moyenne : 3800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Vin de Pays du Val de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : "3 Roses" Marque : Domaine de la Vallée
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Pétale de Rose - fruits rouges fraises rouges
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau Rose
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 7000 Rendements (hl/ha) : 70
 Nature du sol et du sous-sol : micarhiste
 Mode de vendange : manuel Nombre de tries :
 Conditions de vendange : beau - soleil
 Spécificité de vinification et élevage : stabilisé à froid - débarrage statique
 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 : 8. Fructose = 5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 270 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 36000
 Date de mise en bouteille prévue : printemps Date de commercialisation : printemps
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3
 Export : 96 % 3 premiers marchés : Brazil 8B
 France : 96 %
☒ GMS : 95 % ex de points de vente Paris/Province : Centrale Loire
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 5 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : FRANCK Jean Boutin ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 8 Le Poirier Référence client Interloire : 510451
Téléphone : 02 40 05 83 66 CP : 44310 Ville : Limayville
Email : jean.boutin@bbw.fr Site : Portable : 06 10 11 29 46
Nom du propriétaire : jean Boutin Contact / responsable : 06 80 08 63 40
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 : agriculture raisonnée
Surface de production : 2.4 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IOP Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Rose
Nom de cuvée : Marque : Domaine Le grand Fe
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : gros noir
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha, 70
Densité pieds/ha : 6.500 Rendements (hl/ha) : 85 H.L.
Nature du sol et du sous-sol : Sol sableux sur roche à gneiss schiste
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonnes
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 à 40 °C
En % naturel : 10,2 En % vol acquis : 11,41 sucres résiduels : 0,6
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 144 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 18000 Btl
Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,10 €
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

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : EARL Bernard MAILLARD Référence client Interloire : 510537
Adresse : 32 Les Défis CP : 44190 Ville : St Laurent de Chazeau
Téléphone : 02 41 54 74 37 Fax : Portable : 06 15 35 64 78
Email : bernard.maillard@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : Bernard MAILLARD 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Val de Loire Merlot
Millésime : 2016 Couleur : Rosé
Nom de cuvée : Bernard MAILLARD
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rosé, nez pâle et léger / nez aux notes fruitées "framboise",
pamplemousse" / bouquet élégant et fruité, rosé très équilibré
Cépages utilisés (en %) : Merlot 87% + 13% Gamay
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 Ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol : Limons - Sableux
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : Très bonnes
Spécificité de vinification et élevage : Macération à froid
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 : 11,72 sucres résiduels : Glucose - Fructose : 2,2g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 69 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
Date de mise en bouteille prévue : 8 Mars 2017 Date de commercialisation : 20 Mars 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,50 €
Export : % 3 premiers marchés :
France : %
☒ GMS : 40 % ex de points de vente Paris/Province : Bretagne - Pays de Loire
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 60 %



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Gael FLEURANCE Camille et Fils ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 202 la Garnière CP : 49230 Ville : St CRESPIEN St DENIS
Téléphone : 02 47 70 40 25 Fax : Portable : 06 15 46 59 22
Email : fleurance@garniere.com Site : www.garniere.com
Nom du propriétaire : FLEURANCE Olivier et Pascal Contact / responsable : FLEURANCE Pascal
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 : 1900 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Rose
Nom de cuvée : Perle Marque : Dne de la Garnière
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Perle
Âge moyen des vignes : 5 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,6 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 85 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : micaschistes
Mode de vendange : meca Nombre de tries :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : sucres résiduels : 39 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 45 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
Date de mise en bouteille prévue : 04/17 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,50 €
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100 %
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : EARL LEBRIN Référence client Interloire : 300.466

Adresse : L'Auzadière CP : 44430 Ville : LA REMAUDIERE

Téléphone : 02 40 33 72 72 Fax : 02 40 33 72 72 Portable : 06 80 43 43 68

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

Nom du propriétaire : LEBRIN Olivier Contact / responsable : idem

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1993

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

Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP VAL DE LOIRE - ROSÉ 1/2 sec

Millésime : 2016 Couleur : ROSÉ

Nom de cuvée : "OSE" Marque : DOMAINE DU GRAND LOUIS

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Cerve brillant, aromatique, gourmand, fin

Cépages utilisés (en %) : GAMAY (25%) PINOT NOIR (7%) ABOURON (30%) PERLOT (18%) CABERNET SAUV (20%)

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5,81

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 66

Nature du sol et du sous-sol : Picazhille

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Traite bien

Spécificité de vinification et élevage : Froid, mûrage au froid

Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : 6 Type de bois : 1

Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 10,37 sucres résiduels : 18,6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 380 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : 01/03/17 Date de commercialisation : 01/04/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,10

Export : 0% 3 premiers marchés :

France : 100%

☒ GMS : 50% ex de points de vente Paris/Province : Système U, Ouel

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

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

☒ Particulier : 50%



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUT LES VINS SONT DANS LE MARCHÉ

N° Anonymat (à remplir par interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : FORGEAU Joël & Florence ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 17 la Rouaudière Référence client interloire :
Téléphone : 02 40 33 95 31 CP : 44 330 Ville : HOUZILLON
Email : muscadet.forgeau@orange.fr Portable : 06 80 81 19 28
Site : www.muscadet-forgeau.com
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Joël Forgeau
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 :
Surface de production : 22 HA Volume produit en moyenne : 1200 Hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP val de Loire
Millésime : 2016 Couleur : Rose
Nom de cuvée :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Rose clair nez bombon Angles Bouche ample et ronde
Cépages utilisés (en %) : Gamay 80 Pinot 30 Cabernet 30
Âge moyen des vignes : 15 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 35
Nature du sol et du sous-sol : argileux calcaire
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : Belle météo
Spécificité de vinification et élevage :
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12,3 En % vol acquis : 11,78 sucres résiduels : 5g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 240 Hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000 Btl
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 1^{er} mars
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :
Export : % 3 premiers marchés :
France : %
☒ GMS : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 60 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Dominique Petitjeu Référence client Interloire : 510724

Adresse : 451, la Chaboussière CP : 44330 Ville : Vallée

Téléphone : 02 40 36 20 15 Fax : Portable : 06 03 50 50 89

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

Nom du propriétaire : M^r Petitjeu Contact / responsable : Vincent Petitjeu

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 : 31 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : IGP Gamay-Herlot Rosé

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Petit O Rosé Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : arômes de mirre, de fruits des bois et pâtes de fruits
à la fraise

Cépages utilisés (en %) : Gamay 60% Herlot 40%

Âge moyen des vignes : 20-40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :

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

Nature du sol et du sous-sol : shiste

Mode de vendange : manuelle 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 : 12% sucres résiduels : 4.4 gr

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 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 : 3.70€

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 :%



19-22 AVRIL 2017



808

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : CASTINEAU SA Référence client Interloire :Adresse : 19 RUE LEOPOLD PARUSSE CP : 43400 Ville : SANTURTéléphone : 02 41 53 03 10 Fax : 02 41 53 03 19 Portable : 06 64 66 76 73Email : l.gastineau@castineau.fr Site :Nom du propriétaire : Contact / responsable : CASTINEAU LAURELe 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 : IGP VDL ROSEMillésime : 2016 Couleur : ROSENom de cuvée : Marque : LE PETIT VIGNEAUMention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose pâle. Nez agrumes, framboiseBouche fraîche et perlante.Cépages utilisés (en %) : PROUEN noir 60% GARNY 40%Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 80Nature du sol et du sous-sol : Argiles calcaires et calcairesMode de vendange : Machine Nombre de tries : 0Conditions de vendange : En grappe

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 : 11,5 En % vol acquis : 11,5 sucres résiduels : 2Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000Date de mise en bouteille prévue : Avril 17 Date de commercialisation : Avril 17Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,80 €

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%☒ GMS :% ex de points de vente Paris/Province : Metz☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier :%