



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Rosé de Loire 2016	EARL DOMAINE DE FLINES		90	RL2
Rosé de Loire 2016	EARL CHATEAU DU FRESNE		177	RL4
Rosé de Loire 2016	SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES		404	RL6
Rosé de Loire 2016	EARL COCHARD & Fils		232	RL8
Rosé de Loire 2016	SCEV REGNARD la Ville Fromoit		390	RL9
Rosé de Loire 2016	VALENTIN FLEUR - Les Celliers du Prieuré	jolies nanas	657	RL10
Rosé de Loire 2016	EARL CHATEAU DE BROSSAY		620	RL11
Rosé de Loire 2016	EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis		844	RL13
Rosé de Loire 2016	EARL LEBLANC J.-Claude et Fils		481	RL14
Rosé de Loire 2016	LES CAVES DE LA LOIRE	POSSESSION	554	RL16
Rosé de Loire 2016	EARL JOSELON		358	RL17
Rosé de Loire 2016	EARL BODINEAU		277	RL18
Rosé de Loire 2016	SCEA JOUSSET		3	RL20
Rosé de Loire 2016	GAEC DITTIERE		344	RL21
Rosé de Loire 2016	EARL VERDIER Sébastien		416	RL22
Rosé de Loire 2016	M. REULIER Romain		102	RL24
Rosé de Loire 2016	SAS DOMAINE DES TROTTIERES		795	RL25
Rosé de Loire 2016	VIGNOBLE DESSEVRE EARL		131	RL27
Rosé de Loire 2016	EARL Patrick et Sylvie ONILLON		755	RL28
Rosé de Loire 2016	SCEV CHATEAU LA VARIERE		874	RL29
Rosé de Loire 2016	EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne		456	RL31

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de Flines Earl Référence client Interloire :

Adresse : 102 rue d'Amou CP : 49500 Ville : MARTIÈNE BAIAND

Téléphone : 0241594298 Fax : 0241594560 Portable : 0618978417

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

Nom du propriétaire : Catherine NOTTE ROU Contact / responsable : Catherine NOTTE ROU

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

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

Surface de production : 50,50 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ROSE DE LOIRE AOC Domaine de Flines

Millésime : 2016 Couleur : rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : très joli rose franc, nez délicat de fruits rouges, frais bouche équilibrée

Cépages utilisés (en %) : Grolleau Gris 100%

Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3,54

Densité pieds/ha : 3300 Rendements (hl/ha) : 64

Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : beau temps ensoleillé et chaud

Spécificité de vinification et élevage : classique

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : En % vol acquis : 12,2 sucres résiduels : 10,5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 230 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30000

Date de mise en bouteille prévue : Nov Date de commercialisation : Printemps

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

Export : 5 % 3 premiers marchés : Belgique

France : 9,5 %

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



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoco Viticulteur Coopérative

Nom : Château du Fierme Référence client Interloire : 210 342

Adresse : 25 Bis rue des Sente CP : 49380 Ville : Seigne d'Anjou

Téléphone : 02 41 54 30 58 Fax : Portable :

Email : contact@chateaudufierme.com Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable :

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

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

Surface de production : 90 HA Volume produit en moyenne : 3500 HI

Jannis Bekault, David Saugin et Nicolas Richer

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire

Millésime : 2016 Couleur : rosé

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : rose saumoné, agrumes et fraise retournée en bouche, frais et légèrement acidulé.

Cépages utilisés (en %) : grolleau 90% gamay 10%

Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4,5 ha

Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 43

Nature du sol et du sous-sol : argilo - chaux - gypseux

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : excellentes

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12,33 sucres résiduels : < 2g

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 18,6 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000

Date de mise en bouteille prévue : 01.03.2017 Date de commercialisation : 01.03.2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50

Export : 0 % 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

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

CHR : 50 % ex de points de vente Paris/Province : Grand nord Poitou à Bordeaux

Particulier : 50 %



404

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des deux vallées Référence client Interloire : 215 752
 Adresse : Bellevue CP : 49 190 Ville : St Aubin de Luigné
 Téléphone : 02 41 78 33 24 Fax : Portable : 06 09 48 46 84
 Email : contact@domaine2valles.com Site : www.domaine2valles.com
 Nom du propriétaire : Sacheleau Contact / responsable : Sacheleau
 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 niveau 3
 Surface de production : 44 HA Volume produit en moyenne : 1800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque : Domaine des deux vallées
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : fraîcheur et rond, couleur
légère et bon rosé d'été
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 70% Groseilleau 30%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 24,53
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60 M/ha
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : mechanique 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 : 800 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000
 Date de mise en bouteille prévue : 22 01 17 Date de commercialisation : 01 03 17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,30 €
 Export : 30 % 3 premiers marchés : Belgique Pays Bas
 France : 70 %
 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 COCHARD et Fils Référence client Interloire :
 Adresse : MITHOLDY CP : 49540 Ville : Aubigné sur Layon
 Téléphone : 02 41 59 46 52 Fax : 02 41 59 68 77 Portable : 06 90 01 18 39
 Email : domainedemitholdy@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : COCHARD Contact / responsable : COCHARD BRUNO
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 60 HA Volume produit en moyenne : 2700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rose de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque : sec
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : reflets violacés, rose barbaus, nez Amylique, très tendre
 Cépages utilisés (en %) : 50% Cabernet Sauvignon 50% Gamay Noir
 Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Angilo-schisteux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : 30mes
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation 15°C
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,5% En % vol acquis : 12,5% sucres résiduels : 0g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : decembre 2016 Date de commercialisation : 15 decembre
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,60 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS : 20% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 5% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 65%



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCEV. Regnard Référence client Interloire : 21051801

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

Téléphone : 02 41 59 43 03 Fax : Portable :

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

Nom du propriétaire : M. Regnard Contact / responsable : Amélie POUPARD

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

Surface de production : 73 HA Volume produit en moyenne : 4700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Rosé de Loire Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 50% Cabernet franc / 50% Grolleau

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

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

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

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : Oui Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 16 000

Date de mise en bouteille prévue : 15/02/17 Date de commercialisation : 01/03/17

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

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

 GMS :% ex de points de vente Paris/Province : Caviste :% ex de points de vente Paris/Province : CHR :% ex de points de vente Paris/Province : Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocio Viticulteur Coopérative
 Nom : BLOUIN Laurent Référence client Interloire :
 Adresse : Les Hardières CP : 49750 Ville : St Lambert du Latafay
 Téléphone : 02 41 78 30 83 Fax : Portable : 06 10 17 48 38
 Email : laurent.bloin@procal.com Site :
 Nom du propriétaire : BLOUIN L Contact / responsable : BLOUIN L
 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 : 2,50 HA Volume produit en moyenne : 100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Les jolies Nanas Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : vin d'un rosé pâle saumon. Notes aromatique avec une bouche épicée et acidulée. notes florales.
 Cépages utilisés (en %) : 100 grolleau
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 50 ares
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : vendange 20 septembre - très belle année saison
 Spécificité de vinification et élevage : Pas de macération - pressage direct TOFA 19°C
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 Mo
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 20,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 22 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1500
 Date de mise en bouteille prévue : 25 Mars 2017 Date de commercialisation : 1 Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,30
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100 %
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 10% % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30% %

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : CHATEAU DE BONNAY Référence client Interloire :

Adresse : BONNAY CP : 43860 Ville : Château de Bonnay

Téléphone : 02 41 59 59 95 Fax : Portable : 06 12 53 84 35

Email : contact@chateaudebnnay.fr Site : www.chateaudebnnay.fr

Nom du propriétaire : Contact / responsable : GRANDJEAN

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 : 14^e niveau 3

Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Roi de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Rox'

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : couleur rose, arômes de fruits rouges

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 40%, Gamay 40%, Grolleau 20%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 33

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

Nature du sol et du sous-sol : Sol argileux graveleux sur schiste

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : Saine

Spécificité de vinification et élevage :

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,13 En % vol acquis : 12,01 sucres résiduels : 2,1

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500

Date de mise en bouteille prévue : 09/03/17 Date de commercialisation : Covent 17 ans

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,65

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%



844

19-22 AVRIL 2017

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



FICHE TECHNIQUE 201

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : EARL Joel et Jean Louis LHUMEAU Référence client Interloire : 210074
 Adresse : 7 Rue saint Vincent CP : 49700 Ville : BRIENÉ
 Téléphone : 02-47-59-30-54 Fax : 02-47-59-31-75 Portable : 06-80-07-88-35
 Email : edne.hautsouches@wanadoo.fr Site : www.vins.jean.louis.lhumeau.com
 Nom du propriétaire : LHUMEAU Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 6.0 HA Volume produit en moyenne : 3200hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Rose de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rose
 Nom de cuvée : Marque : Jean Louis LHUMEAU
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau noir 60% Grolleau gris 40%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha50
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 50hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire
 Mode de vendange : mechanique 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 : 12,19 En % vol acquis : 12,02 sucres résiduels : 1,8g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,10 euros
 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 :%



281

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine Leblanc - Les Closserons Référence client Interloire : 21 03 31
 Adresse : 2 Rue des Monts CP : 49380 Ville : FAYE D'ANJOU
 Téléphone : 02 47 54 30 78 Fax : 02 47 54 12 02 Portable : 06 32 90 62 30
 Email : contact@domaine-leblanc.fr Site : www.domaine-leblanc.fr
 Nom du propriétaire : Leblanc Contact / responsable : Pierre
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1989
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Raisonné
 Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Rosé de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rosé pâle intense, nez amignon de petits fruits rouges.
Bouche très fruitée.
 Cépages utilisés (en %) : Gamay : 70% ; Grolleau : 20% ; Cab Franc : 10%
 Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
 Densité pieds/ha : 4700 Rendements (hl/ha) : 5.6
 Nature du sol et du sous-sol : Sables argileux micacés pourx
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Bonne
 Spécificité de vinification et élevage : F.A. à basse température, élevage de 2 mois sur lies
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 2 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12.28 En % vol acquis : 12.14 sucres résiduels : 2.4
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 56 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7400
 Date de mise en bouteille prévue : 25/01/17 Date de commercialisation : 03/04/17
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4€95
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
 GMS : 4 % ex de points de vente Paris/Province : Galeries Lafayette (Nantes)
 Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 7 % ex de points de vente Paris/Province : Bistrot de la gare (Angers)
 Particulier : 89 %



554

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : LES CAVES DE LA LOIRE
Adresse : Route de Vauchreton
Téléphone : 0241912271
Email : emilien.olivet@unap.fr
Nom du propriétaire : Régis Allouet
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Non
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre : Oui
Surface de production : 1770 HA
Volume produit en moyenne : 900000 hl

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rose de Loire
Millésime : 2016
Nom de cuvée : Possession 4
Mention sur lie : Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose très pâle, nez épicé, bouche puissante
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Sauvignon 70%, Malbec 20%, Pinot d'Anjou
Âge moyen des vignes : 40 ans
Superficie des vignes pour cette cuvée : 6ha
Densité pieds/ha : 500
Rendements (hl/ha) : 50
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-sableux
Mode de vendange : Mécanique
Nombre de tries : 2
Conditions de vendange : très tardive
Spécificité de vinification et élevage : rosé confiné
Elevage barrique : Non
Elevage sur lies : Oui
Fermentation malolactique : Non
En % naturel : 100
En % vol acquis : 12
sucres résiduels : 0g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 2000 hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 26667
Date de mise en bouteille prévue : 05/17
Date de commercialisation : 05/17
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,50€
Export : 50% % 3 premiers marchés : Pays-Bas, Belgique, USA
France : 50% %
GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
CHR : 5% % ex de points de vente Paris/Province :
Particulier : 5% %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DU CLOS DES GOHARDS Référence client Interloire : 210213

Adresse : Les OISSONNIÈRES CP : 49380 Ville : CHAVAGNES

Téléphone : 02 41 54 13 98 Fax : / Portable : 06 86 79 73 59

Email : e.josefow@orange.fr Site : /

Nom du propriétaire : FARL JOSEFOW Contact / responsable : JOSEFOW MICKAEL

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

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

Surface de production : 40 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ROSE DE LOIRE

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Belle Tenite Rose, Fraîche, élégant.

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

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

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

Nature du sol et du sous-sol : Schistes

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : excellente

Spécificité de vinification et élevage :

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : En % vol acquis : 12,20% sucres résiduels : 1,7

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 85 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000

Date de mise en bouteille prévue : 20 mars 17 Date de commercialisation : Avril 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,65

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 90 %

Rosé de Loire 2016



Nom : **DOMAINE Bodineau** Négoce Viticulture Coopérative
 Adresse : **5 Chemin du château d'eau Savonnières 49700 LES VERCHERS SUR LAYON**
 Téléphone : **02 41 59 22 86** Fax : **02 41 59 86 21** Port : **06 18 93 65 32**
 Email : **domainebodineau@yahoo.fr** Site : **http://www.domainebodineau.fr**
 Nom du propriétaire : **Frédéric BODINEAU** Contact : **Anne Sophie BODINEAU**
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Appellations produites : **AOC COTEAUX DU LAYON – ANJOU – ANJOU VILLAGES**
 Surface de production **.40 Hectares** Volume produit en moyenne : **2100 HL**

LA CUVÉE

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

Description du vin :

Œil / Nez / Bouche : **Joli nez, bel acidulé et équilibré**
 Robe rose pâle. Nez agréable.
 Bouche : équilibre, souple

Cépages utilisés (en %) : **70 % Grolleau et 30 % Cabernet Sauvignon**
 Age moyen des vignes : **40 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **1 hectare**
 Densité pied/ha : **5 000 pieds / ha** Rendements (hl/ha) : **60 HI/ha**
 Nature du sol et du sous-sol : **ARGILO - SCHISTEUX**
 Mode de vendange : **Mécanique** Nombres de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 % vol naturel : **12,30% vol** % vol acquis : **12,24 % vol** Sucre résiduel : **.0,98 g/l**
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : **.45 hl**

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : **5 000**
 Date de mise en bouteille prévue : **16 mars 2017** Date de commercialisation : **Printemps 2017**
 Prix particulier TTC départ cave : **4,90 euros TTC / Bout**
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : **100%**
 GMS% ex de points de vente Paris / Province :
 Caviste% ex de points de vente Paris / Province :
 CHR% ex de points de vente Paris / Province :
 Particulier 100%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Le Logis du Prieuré Référence client Interloire : 210239
 Adresse : Route des Verchers CP : 49700 Ville : CONCOURSUR MAYON
 Téléphone : 02 41 59 11 22 Fax : 02 41 59 38 18 Portable : 06 98 98 57 41
 Email : logis.prieure@vnrados.fr Site : logisduprieure.fr
 Nom du propriétaire : JOURNAL VINCENT Contact / responsable : JOURNAL VINCENT
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1850
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 3.2 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : rosé
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau (90%) Cabernet Sauvignon (10%)
 Âge moyen des vignes : 90ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,30 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-schisteux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ... 84 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500
 Date de mise en bouteille prévue : 21.09.17 Date de commercialisation : mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,40 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : DITTIÈRE Référence client Interloire : 211.007
 Adresse : 1 ch de la Grasse CP : 49320 Ville : VAUCHRÉTIEN
 Téléphone : 02 41 91 23 78 Fax : 02 41 54 28 00 Portable : 06 83 10 42 50
 Email : domaine.dittiere@sp.fr Site : www.domainedittiere.com
 Nom du propriétaire : Dittière Contact / responsable : Dittière Bruno
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 38 HA Volume produit en moyenne : 2.000 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : ROSÉ DE LOIRE
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose pâle, reflets rouges. Fruits rouges, tendes et légers
 Cépages utilisés (en %) : Cab Franc (30%) Grolleau Gris (40%) et Gamay (30%)
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,60
 Densité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) : 5,8
 Nature du sol et du sous-sol : limons argileux
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : —
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : macération courte puis fermentation à basse température
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 3
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels : —
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 94 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000
 Date de mise en bouteille prévue : 14/03/17 Date de commercialisation : 20/03/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,20 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS : 2% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 5% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 97%



416

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE VÉRODIA STASTIC Référence client Interloire :

Adresse : 26 Bis Rue Pablain STASTIC CP : 41450 Ville : VAL DU MAYEN

Téléphone : 02 47 71 11 77 Fax : / Portable : 06 89 72 31 77

Email : selection@domaineverdun.com Site : domaineverdun.com

Nom du propriétaire : VÉRODIA Sébastien Contact / responsable : JON

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

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

Surface de production : 35 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose tendre, nez fins longs, très élégant en bouche

Cépages utilisés (en %) :

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

Densité pieds/ha : 650 Rendements (hl/ha) :

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

Mode de vendange : Manuel Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Séjour, Temp. agréable

Spécificité de vinification et élevage : Decantation, filtration, Nala, élevage sur lie

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 5 Mo

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100 En % vol acquis : 12,50 sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000 B.T.S. + le reste en B.B.

Date de mise en bouteille prévue : 26/03/2017 Date de commercialisation : 26/03/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,35€ B.T. / HT / 92€ B.B. / hl

Export :% 3 premiers marchés : ESPAGNE

France : 98%

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%



102

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : REULLIER Romain Signoble de L'ARCEISON Référence client Interloire :

Adresse : Le Mesnil THOUARCE CP : 49380 Ville : BELLEVIGNE en LAYON

Téléphone : 02 41 54 16 81 Fax : 02 41 54 31 12 Portable : 06 07 52 54 11

Email : signoble-arceison@orange.fr Site : www.larceison.fr

Nom du propriétaire : REULLIER Contact / responsable : REULLIER Romain

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2008

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

Surface de production : 27 HA Volume produit en moyenne : 50 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ROSE de LOIRE

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 50% GROSLOT - 50% GAMAY

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 HA

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 3745

Nature du sol et du sous-sol : Argile limoneuse

Mode de vendange : machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : sèches

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 100% En % vol acquis : 12,69 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3745 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000

Date de mise en bouteille prévue : 03 Mars 2017 Date de commercialisation : 15 Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,10

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

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

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

Particulier : 100%



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des Troitières Référence client Interloire : 210880
 Adresse : Les Troitières - Thouars CP : 49380 Ville : Bellaigne en Layon
 Téléphone : 0247541410 Fax : Portable :
 Email : contact@domaine destroitières.com Site :
 Nom du propriétaire : Famille Lamotte 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, HVE
 Surface de production : 708 HA Volume produit en moyenne : 5500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire AOP
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Gamay 50% Crolleau 50%
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Graves
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,90 €
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Vignoble DESSEVRE Référence client Interloire : 210889
 Adresse : 12 rue de la Boulaie Tigné CP : 49540 Ville : LYS HAUT LAYON
 Téléphone : 02-41-59-41-48 Fax : 02-41-59-94-44 Portable : 06-08-63-95-35
 Email : dessevre@orange.fr Site : www.domainedegatines.fr
 Nom du propriétaire : DESSEVRE Contact / responsable : Dominique DESSEVRE
 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 : Terra Vitis
 Surface de production : 48 HA Volume produit en moyenne : 2600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP ROSÉ DE LOIRE
 Millésime : 2016 Couleur : rosé
 Nom de cuvée : Marque : DOMAINE DE GATINES
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose rose pâle / un nez de fruits frais, pêche, cerise, bonbon anglais /
Un rosé sec, belle acidité et bel équilibre, un nez de gourmandise, riche fruits rouges, noyau de cerise
goûteux.
 Cépages utilisés (en %) : grolleau noir / pineau noir / cabernet sauvignon
 Âge moyen des vignes : 15-20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 Ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60
 Nature du sol et du sous-sol : galun
 Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : bonne
 Spécificité de vinification et élevage : fermentation à basse température / protection du moult
 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% Vol. En % vol acquis : sucres résiduels : < 0,5
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 127 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : 26/01 Date de commercialisation : 26/02
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,10 € 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 : 100 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Ouilhon Patrick et Sylvie Négoce Viticulteur Coopérative
 Adresse : Le Tertre Référence client Interloire : 805.62.951
 Téléphone : 02.44.39.02.72 CP : 49570 Ville : Fontevraud l'Abbaye
 Email : ouilhon-patrick@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Ouilhon P. et S. Contact / responsable : Patrick
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2017
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Vigneron en développement durable
 Surface de production : 26 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 80% Gamay 20% Grozseau N
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 60 HL
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-schisteux
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Fermentation à 16° avec P. Arpège
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,61 En % vol acquis : 12,61 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500 Bts
 Date de mise en bouteille prévue : Realisé Date de commercialisation : 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
 GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 10% % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 80 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : Château la Varière Référence client Interloire : 211009
 Adresse : CP : 49320 Ville : BRISSAC
 Téléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 46 Portable :
 Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.chateau-lavariere.com
 Nom du propriétaire : Vigneron Jacques BEAUJEU Contact / responsable : Anne BEAUJEU
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :
 Surface de production : 150 HA Volume produit en moyenne : 6000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Rosé de Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque : Château la Varière
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin rosé avec une robe pâle, nez de fruits rouges frais. Bouche d'un grand finesse tout en fraîcheur. Fin de bouche minérale.
 Cépages utilisés (en %) : 60% gamay noir, 30% grolleau, 10% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 55 hl
 Nature du sol et du sous-sol :
 Mode de vendange : Nombre de triés :
 Conditions de vendange : vinification traditionnelle Raisins en excellente maturité
 Spécificité de vinification et élevage : vinification traditionnelle lente fermentation à température contrôlée
 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 : sucres résiduels : 2,05 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 420 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 56 000 bouteilles
 Date de mise en bouteille prévue à partir de mai 2017 Date de commercialisation : 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,50€
 Export : 20% 3 premiers marchés : Europe / USA
 France : 80%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier :%

456

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : EARL BRAULT Référence client Interloire : 210079

Adresse : Domaine de Sainte Anne CP : 49320 Ville : BRISSAC-QUINCE

Téléphone : 02-41-91-24-58 Fax : 02-41-91-25-87 Portable : 06-11-30-57-89

Email : marc-brault@wanadoo.fr Site : www.domaine-sainteanne.com

Nom du propriétaire : Famille Brault Contact / responsable : Mac Brault

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1973

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

Surface de production : 56 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Rose de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Rose

Nom de cuvée : Marque : Domaine de Sainte Anne

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Gamay 60% et 40% Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4

Densité pieds/ha : 3333 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Vinification à basse température et Malo sur le gamay

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non - sur gamay

En % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels : 20,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 240 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,85

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

GMS : 10% ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 10% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 70%