

AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Saumur Champigny 2016	EARL Tessier et fils		806	SCH1
Saumur Champigny 2016	SCEA DUVEAU Frères		618	SCH2
Saumur Champigny 2016	SCEV ANGER Jean-Claude	plaisir de st jean	199	SCH3
Saumur Champigny 2016	SCEV ANGER Jean-Claude	sagesse	198	SCH4
Saumur Champigny 2016	EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS	Tradition	329	SCH5
Saumur Champigny 2016	EARL FOUCHER	Vieilles vignes à Pierrot	74	SCH6
Saumur Champigny 2016	EARL FOUCHER	tradition	73	SCH7
Saumur Champigny 2016	EARL Camille/Nicolas BOURDOUX		46	SCH8
Saumur Champigny 2016	EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS	vieilles vignes	330	SCH10
Saumur Champigny 2016	SAS DOMAINE DE LA PALEINE		23	SCH11
Saumur Champigny 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Réserve R&M	255	SCH12
Saumur Champigny 2016	SARL Julien FOUET	Domaine	767	SCH13
Saumur Champigny 2016	EARL DU DOMAINE DE ROCHEVILLE	Le Prince	311	SCH14
Saumur Champigny 2016	EARL BONNEAU et Fils	la bonneliere	654	SCH15
Saumur Champigny 2016	EARL BONNEAU et Fils	symphonie	655	SCH16
Saumur Champigny 2016	EARL DU DOMAINE DE ROCHEVILLE	Le Page	310	SCH17
Saumur Champigny 2016	SCEA DOMAINE DES RAYNIERES		42	SCH21
Saumur Champigny 2016	SCEA CHATEAU DE PARNAY		640	SCH22
Saumur Champigny 2016	EARL DOMAINE JOULIN	vieilles vignes	221	SCH23
Saumur Champigny 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	lieu dit les villaises	254	SCH25
Saumur Champigny 2016	SCEA NEAU	cuvée de printemps	700	SCH27
Saumur Champigny 2016	EARL DOMAINE DUBOIS CHRISTELLE	BOUTIFOLLE	513	SCH28
Saumur Champigny 2016	SCEA CHATEAU DE PARNAY		639	SCH30
Saumur Champigny 2016	SCEA CHATEAU DE LA SERPE		645	SCH31
Saumur Champigny 2016	EARL DOMAINE JOULIN	jeunes vignes	220	SCH32
Saumur Champigny 2016	SCEA CHATEAU DE LA SERPE		644	SCH33
Saumur Champigny 2016	SCEA LAVIGNE-VERON	TRADITION	622	SCH34
Saumur Champigny 2016	SCEV DOMAINE DE LA PERRUCHE		907	SCH35
Saumur Champigny 2016	SCEA NEAU	cuvée des nerleux	699	SCH36
Saumur Champigny 2016	EARL DOMAINE DES SANZAY	Domaine	150	SCH37
Saumur Champigny 2016	GAEC DUVEAU Dominique et Alain		436	SCH38
Saumur Champigny 2016	SCEA LAVIGNE-VERON	LES AIEULES	623	SCH39
Saumur Champigny 2016	SCEV DOMAINE DE LA PERRUCHE	le chaumont	908	SCH40



806

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des Hauts de Sanjers Référence client Interloire : 49 253 01 850

Adresse : Sanjers CP : 49260 Ville : Le Puy Notre Dame

Téléphone : 02 41 32 26 75 Fax : Portable :

Email : fessier.fils@wanadoo.fr Site :

Nom du propriétaire : HOUET Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2016

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

Surface de production : 74 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : rouge

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : cabernet franc

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

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

Nature du sol et du sous-sol : argila - calcaire

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 : 55 000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50 €

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

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

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

Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : SCEA DUVEAU Référence client Interloire : 210 712
 Adresse : 63 rue Faucault CP : 49260 Ville : ST CYR EN BOURG
 Téléphone : 02 41 51 62 78 Fax : 02 41 51 63 14 Portable :
 Email : contact@domainedebg.uilleteree.com Site : www.domainedebg.uilleteree.com
 Nom du propriétaire : DUVEAU Contact / responsable : Patrice et Philippe DUVEAU
 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 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUVIGNON CHAMPIGNY
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : Marque : D
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 8
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire
 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 : 13,50 sucres résiduels : ✓
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 350 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 48 000
 Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : Septembre 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,50
 Export : 15 % 3 premiers marchés : USA, BELGIQUE
 France : 85 %
 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 : ANGER Jean-Philippe DOMAINE SAINT-SEAN

Référence client Interloire : 210 940

Adresse : 3 rue des Fossés SEAN CP : 49730 Ville : TURBOUANT

Téléphone : 02 41 38 11 78 Fax : Portable : 06 16 56 22 45

Email : anger.domains@jeanphilippe.net Site :

Nom du propriétaire : ANGER Jean-Philippe Contact / responsable : ANGER J-C

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 : Agriconfiance

Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 55 HL/HA HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : SAUVIGNON CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : PLAISIR DE SAINT-SEAN Marque : DOMAINE SAINT-SEAN

Mention sur lie : Oui Non SEAN

Description du vin

Céil / Nez / Bouche : Couleur intense, robe rubis / Nez : Aromatique marqué par des fruits rouges, attaque en bouche généreuse et ample

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 70 ares

Densité pieds/ha : 4200 Rendements (hl/ha) : 54 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : plateau argilo-calcaire TURBOUANT

Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés :

Conditions de vendange : Météo FAVORABLE Belle année saison. Relativement fraîche

Spécificité de vinification et élevage : cuvaison classique (délavage, brasse pompe) soutirage

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

En % naturel : 12°8 En % vol acquis : sucres résiduels : - 2 gr.

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000 btes

Date de mise en bouteille prévue : 11/04/2017 Date de commercialisation : juillet 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,20 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

 GMS : 100 % ex de points de vente Paris/Province : COLLEGIALE DES VINS Caviste : % ex de points de vente Paris/Province : DE LOIRE CHR : % ex de points de vente Paris/Province : PUY NOTRE DAME

LE DOMAINE/LA MAISON SAINT-JEAN. Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : ANGER Jean Claude Référence client Interloire : 210940

Adresse : 3 rue des FOSSÉS CP : 49730 Ville : TURVAULT

Téléphone : 02 41 38 11 78 Fax : / Portable : 06 16 54 02 45

Email : anger.domainsjean@lepostre.net Site : /

Nom du propriétaire : ANGER Contact / responsable : ANGER Jean Claude

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

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

Surface de production : 25 HA Volume produit en moyenne : 30% propriété 70% CVS HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : "SAGESSE" Marque : DOMAINE SAINT-JEAN

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Reflet violine Nez intense FORTÉ, COMPLEXE
Longueur en Bouche Tannins puissants, Bouche puissante

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 5.0 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1^{ha} 80

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 52^{hl}

Nature du sol et du sous-sol : cofreau Argile calcaire sur les caves en Tuffeau

Mode de vendange : Mécanique Nombre de triés : « champignonnières »

Conditions de vendange : Tardive avec une très belle arrière Saison ensoleillée

Spécificité de vinification et élevage : cuvaïson longue, 1 de bûche, Plusieurs Brans ceps

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : chêne

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 1 an fut de 1^{er} 5% du volume

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,95 En % vol acquis : / sucres résiduels : de 2 grs

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12 000 btes

Date de mise en bouteille prévue : 18 mai 2017 Date de commercialisation : Septembre 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

GMS : 30% ex de points de vente Paris/Province : collégiale des domaines de Loire 49260

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

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

Particulier : 70 %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des Fremonclairs Référence client Interloire : 210961

Adresse : 45 Rue des Martyrs CP : 49130 Ville : TURQUAULT

Téléphone : 0241381491 Fax : Portable : 0617917508

Email : dom.fremonclairs@wanadoo.fr Site : www.fremonclairs.fr

Nom du propriétaire : HALLOWIN ch 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 : 22 HA Volume produit en moyenne : 700 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : Saumur Champigny

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Tradition Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Reflets pour pres nez de grande bouche ample tait en rondur.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3ha

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

Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire

Mode de vendange : machine Nombre de tries : ✓

Conditions de vendange :

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 : 13,18 sucres résiduels : φ

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 170 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500 bt

Date de mise en bouteille prévue : 30/03/2017 Date de commercialisation : 30/04/2017

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

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

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

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

Particulier :%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : La Seigneurie - EARL FOUCHER Référence client Interloire : 210 814

Adresse : 71 Route de Champigny CP : 49400 Ville : SAUDUR

Téléphone : 0241501115 Fax : Portable : 06 63 01 45 97

Email : laseigneurie.vins@orange.fr Site : laseigneurie.net

Nom du propriétaire : FOUCHER Alban Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2005

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

Surface de production : 20,50 HA Volume produit en moyenne : 1 100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUDUR CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Vieilles Vignes à Penot Marque : La Seigneurie

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45 HL

Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire

Mode de vendange : Manuel 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 :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,-

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

Négocio Viticulteur Coopérative

Nom : La Seigneurie - EARL FOUCHER Référence client Interloire : 210 814

Adresse : 71 Route de Champigny CP : 49400 Ville : SAUDUR

Téléphone : 0241501115 Fax : Portable : 06 63 01 45 97

Email : la.seigneurie.vin@orange.fr Site : la.seigneurie.net

Nom du propriétaire : FOUCHER Alain Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2005

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

Surface de production : 20,50 HA Volume produit en moyenne : 1100 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : SAUDUR CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : TRADITION Marque : La Seigneurie

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 10 ha

Densité pieds/ha : 7500 Rendements (hl/ha) : 55

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

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 : 550 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 70 000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,5 €

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 : E.F.R.L. Bourdeaux Camille et Nicolas Référence client Interloire : 210 960
 Adresse : 79 Grande Rue CP : 49400 Ville : Vannes
 Téléphone : 02-41-52-94-91 Fax : 02-41-52-99-24 Portable : 06-08-86-39-48
 Email : Bourdeaux@domainedesbonnevaux.com Site : www.domainedesbonnevaux.com
 Nom du propriétaire : Bourdeaux Nicolas Contact / responsable : Bourdeaux Nicolas
 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 : 17 HA Volume produit en moyenne : 800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur - Champigny
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Vieilles Vignes L12/17 Marque : Domaine des Bonnevaux
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : rouge nf, nez de framboises et brèche ronds et soyeux

Cépages utilisés (en %) : 100 % cabernet - Franc

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,9 ha

Densité pieds/ha : 4100 Rendements (hl/ha) : 55 hl

Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : beau temps

Spécificité de vinification et élevage : vinification traditionnelle, cure inox

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 78 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 400

Date de mise en bouteille prévue : 01/09/2017 Date de commercialisation : 12/09/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8 Euros

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

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

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

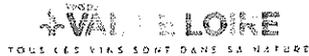
Particulier : 50 %



330

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négocio Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE des FREMONCLAIRS Référence client Interloire : 210941

Adresse : 45 Rue des Martyrs CP : 49130 Ville : TURQUANT

Téléphone : 0241381681 Fax : Portable : 0617917508

Email : dom.fremonclairs@wanadoo.fr Site : www.fremondais.fr

Nom du propriétaire : H. HALLOUIN ch. 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 : 22 HA Volume produit en moyenne : 700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Vieilles Vignes Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : cuvée grenat profane de senteurs de fruit rouge compactes et fruit de cassis et épices

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

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

Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire

Mode de vendange : machine Nombre de tries :

Conditions de vendange :

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 : 13,06 sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9000 bt

Date de mise en bouteille prévue : Juin 2017 Date de commercialisation : 09/2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,80 €

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

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

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

Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA PALEINE Référence client Interloire : 21061
 Adresse : 9 Rue de la Paleine CP : 49260 Ville : LE PUY NOTRE DAME
 Téléphone : 02 41 52 21 24 Fax : 02 41 52 21 66 Portable : 06 84 43 15 55
 Email : paleineprod@orange.fr Site : www.domaine-paleine.com
 Nom du propriétaire : VINCENT Contact / responsable : Niveleau Patrick
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : AB
 Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 1400 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : Sauvignac de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : - Marque : Domaine de la Paleine
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge aux reflets violines, nez de petits fruits rouges, densité agréable en bouche avec une finale harmonieuse et persistante
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 140
 Densité pieds/ha : 1500/ha Rendements (hl/ha) : 40 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange : vendanges saines à maturité

Spécificité de vinification et élevage : cuves inox hermétiques

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 : 13,24 sucres résiduels : 0,06

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6600

Date de mise en bouteille prévue : juillet 17 Date de commercialisation : sept 17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,10€

Export : 5% 3 premiers marchés : GB, Belgique, Hollande

France : 95%

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

Caviste : 15% ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 60%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE FOUET Référence client Interloire : 4927601300
 Adresse : 11 RUE DE LA JOUÉE CP : 49260 Ville : SAINTE OTRE EN BOURG
 Téléphone : 02 41 51 60 52 Fax : Portable : 06 85 92 81 31
 Email : f.fouet@domaine-fouet.com Site : www.domaine-fouet.com
 Nom du propriétaire : JOLIEU FOUET Contact / responsable : JOLIEU FOUET
 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 : 15 HA Volume produit en moyenne : 700 HL HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUVIGNON CHAMPAGNY AOP SEC
 Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : DOMAINE Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : COURPRE / AROMES FROITS ROUGES / RONDE ET SÈCHE
 Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRAIS
 Âge moyen des vignes : 35 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 HA
 Densité pieds/ha : 3300 Rendements (hl/ha) : 50 HL/HA
 Nature du sol et du sous-sol : ARGILLE CALCAIRE
 Mode de vendange : MANUEL Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : SEC
 Spécificité de vinification et élevage : MACERATION 12 JOURS / COLLIS BÉTOUS
 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 : 12 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
 Date de mise en bouteille prévue : AVRIL 2017 Date de commercialisation : AVRIL 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8.000
 Export :% 3 premiers marchés : USA / BELGIQUE / ALLEMAGNE
 France : 80%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 20% ex de points de vente Paris/Province : CHARLES BAPTISTE (75) / ENCOUVIN (72)
 CHR : 40% ex de points de vente Paris/Province : PAULY PERRET (75) / LA SERRAVERIE (86)
 Particulier : 40%



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DE ROCHEVILLE Référence client Interloire : 300539

Adresse : LES HAUTS DE VALBRUN CP : 49730 Ville : PARNAY

Téléphone : 02 4138 1000 Fax : Portable : 06 85 209 209

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

Nom du propriétaire : Philippe PORCHE Contact / responsable : Jérôme CALLET

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 : 17 HA Volume produit en moyenne : 700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR - CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : LE PRINCE Marque : DOMAINE DE ROCHEVILLE

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Robe grenaille rouge. Nez de framboise et cassis. Bouche fraîche et finement épicée. Tannins légers.

Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,70 hectares

Densité pieds/ha : 4500 pieds Rendements (hl/ha) : 45 H.L./Ha

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-CALCAIRE

Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries :

Conditions de vendange : VENDANGES 2016 SAINES

Spécificité de vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid, pressurage par gravité, fermentation

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois : base-température

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : En % vol acquis : 12,18% sucres résiduels : ND

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 16 000 bts équiv. 75 cl.

Date de mise en bouteille prévue : Automne 2017 Date de commercialisation : Hiver 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,90€ TTC

Export : 20 % 3 premiers marchés : GB, Suède, 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 : %



19-22 AVRIL 2017



653

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine La Bonnelière Référence client Interloire : 210986

Adresse : 45 rue du bourg neuf CP : 49400 Ville : Varrains

Téléphone : 02.41.52.92.38 Fax : 02.41.67.35.48 Portable : 06.88.09.52.38

Email : bonneau@labonneliere.com Site : www.labonneliere.com

Nom du propriétaire : Anthony et Cédric BONNEAU Contact / responsable : Anthony BONNEAU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1972

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

Surface de production : 37.. HA Volume produit en moyenne : 2000... HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : La Bonnelière Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : La robe a des reflets grenat. Les arômes de fruits rouges sont frais et flatteurs au nez.
..... La bouche est élégante avec des notes de fruits compotés et des tanins veloutés.
..... Cette cuvée s'inscrit parfaitement dans la tradition de l'appellation.....

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100 %

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 11.HA

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

Nature du sol et du sous-sol : Argilo graveleux et Argilo calcaire

Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Correcte

Spécificité de vinification et élevage : Traditionnelle en cuve inox thermorégulée suivi d'un élevage sur lies fines en cuve inox de quelques mois

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 8 mois Type de bois : fût chêne FR de 2 et 3 vins

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,00 T.A.V.P En % vol acquis : 12,2 % vol sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 600.. HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 80 000

Date de mise en bouteille prévue : de mars à septembre 2017 Date de commercialisation : Avril 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,25 €

Export : 20 % 3 premiers marchés : Etats-unis / Royaume Uni / Brésil

France : 80 %

GMS : 30 % ex de points de vente Paris/Province : Carrefour, système U

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : La cave D'Alençon 61 Alençon

CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province : Le Choix du Vin 31 Leguevin

Particulier : 20 % Les coteaux de Talensac 44 Nantes



655

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine La Bonnelière **Référence client Interloire** : 210986

Adresse : 45 rue du bourg neuf CP : 49400 Ville : Varrains

Téléphone : 02.41.52.92.38 Fax : 02.41.67.35.48 Portable : 06.88.09.52.38

Email : bonneau@labonneliere.com Site : www.labonneliere.com

Nom du propriétaire : Anthony et Cédric BONNEAU Contact / responsable : Anthony BONNEAU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1972

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

Surface de production : 37 HA Volume produit en moyenne : 2000 HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Symphonie Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe grenat aux reflets pourpres. Le nez révèle des notes de fruits rouges et noirs bien mures. Sur une concentration aromatique importante, le fond du fruit s'exprime avec une grande fraîcheur. La bouche ample et charnue, le tout dans une parfaite harmonie. Les tanins sont fins et délicats.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 11 HA

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire

Mode de vendange : Machine Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Très Bien

Spécificité de vinification et élevage : 2/3 Traditionnel en cuve inox thermorégulée et 1/3 en fut

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 8 mois Type de bois : fût chêne FR de 2 et 3 vins

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 8 mois lies fines

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,3 T.A.V.P. En % vol acquis : 12,3 % vol sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 600 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 80 000

Date de mise en bouteille prévue : Juillet 2017 Date de commercialisation : septembre 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,50 €

Export : 5 % 3 premiers marchés : Etats-unis / Brésil

France : 95 %

GMS : 85 % ex de points de vente Paris/Province : Carrefour

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

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

Particulier : 10 %



19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négocio Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DE ROCHEVILLE Référence client Interloire : 300539

Adresse : LES HAUTS DE VALBRUN CP : 49730 Ville : PARNAY

Téléphone : 0241381000 Fax : Portable : 0685209209

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

Nom du propriétaire : Philippe PORCHE Contact / responsable : Jérémy CAUET

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 : 17 HA Volume produit en moyenne : 700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR-CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : LE PAGE Marque : DOMAINE DE ROCHEVILLE

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Arômes de fruits rouges (framboise et cassis) Tannins légers. Bouche fraîche avec une légèreté très appréciable.

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%

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

Densité pieds/ha : 4500 pieds Rendements (hl/ha) : 55 HL/ha

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-CALCAIRE

Mode de vendange : MANUELLE Nombre de tries : ✓

Conditions de vendange : VENDANGES 2016 SAINES

Spécificité de vinification et élevage : Macération pré-fermentaire, pressurage par gravité, fermentation basse-température

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 : 12,29% sucres résiduels : ND

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 260 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 34.000 bts équiv. 75 cl.

Date de mise en bouteille prévue : Printemps 2017 Date de commercialisation : Automne 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,90€ TTC

Export : % 3 premiers marchés : G.B., Suède, USA

France : %

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

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

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

Particulier : %



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine des Raignières
Adresse : 33 Rue du Pneu
Téléphone : 02-41-52-46-87
Email : contact@domainedesraignieres.com
Nom du propriétaire : Rebelletou Sylvain
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?
Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny
Millésime : 2016
Couleur : Rouge
Nom de cuvée :
Mention sur lie : Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe pourpre pimpole aux reflets violines. Attaque souple, bouche enrichie de fruits rouges et épices douces.
Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 6,30
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 57
Nature du sol et du sous-sol : Argile Gypse
Mode de vendange : Mécanique
Spécificité de vinification et élevage : en Caves Inox Shermorepiles
Elevage barrique : Non
Elevage sur lies : Non
Fermentation malolactique : Oui
En % naturel : 100 En % vol acquis : 12,5 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 360 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000
Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mai 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,80
Export : % 3 premiers marchés :
France : %
GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
Particulier : %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : .. CHATEAU DE PARNAY Référence client Interloire : 800102
 Adresse : 1, rue Antoine CRISTAL CP : 49730 Ville : PARNAY
 Téléphone : 02 41 38 10 85 Fax : 02 41 38 18 09 Portable :
 Email : bureau@chateau-de-parnay.fr Site : www.chateau-de-parnay.fr
 Nom du propriétaire : Levron & Vincenot 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 : BIO ECOCERT
 Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : 600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPIGNY
 Millésime : 2016 Couleur : R
 Nom de cuvée : Cuvée n°21 Marque : Levron & Vincenot
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / 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 : Argilo - Calcaire
 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 : 13 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,5 €
 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 : %



221

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine Joulin Référence client Interloire : 210101
 Adresse : 58 Rue Emile Landau CP : 49100 Ville : Chare
 Téléphone : 02 41 52 41 84 Fax : Portable : 06 76 70 70 69
 Email : domaine.joulin@orange.fr Site : domaine.joulin.w.p.u
 Nom du propriétaire : Joulin Philippe Contact / responsable : Joulin Philippe
 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 : lutte raisonnée
 Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignon de Champagne
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Vieilles Vignes Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur rubis, nez complexe, ample et soyeux
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 55 HL
 Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Très beaux temps en septembre
 Spécificité de vinification et élevage : Cuve inox thermoregulées
 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 : 100 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : Juin 2017 Date de commercialisation : Juin 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,20 €
 Export : 1 % 3 premiers marchés : USA
 France : 99 %
 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 : %



700
19-22 AVRIL 2017

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

UNION DES
VALS DE LA LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS LA HAUTEUR

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DE NERLEUX Référence client Interloire :

Adresse : 4 rue de la Paleine CP : 49260 Ville : ST CYR-EN-BOURG

Téléphone : 02 41 51 61 04 Fax : 02 41 51 65 34 Portable :

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

Nom du propriétaire : Amélie NEAU 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 : 49 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny

Millésime : 2016 Couleur : rouge

Nom de cuvée : Cuvée de Printemps Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe rubis avec de jolis reflets violines; arômes de framboise et de fraise; attaque souple; tanins discrets

Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 100%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45

Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : très 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 : En % vol acquis : 12,8% sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 26/01/2017 Date de commercialisation : mars 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8€

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

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

CHR : 40 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 10 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine Dubois Christelle Référence client Interloire :

Adresse : 8 Route de Charcé CP : 49260 Ville : Saint Cyr en Bourg

Téléphone : 0241516132 Fax : Portable : 06 612 27 72

Email : ch-dubois@hotmail.com Site : domaine-christelle-dubois.fr

Nom du propriétaire : Dubois ch Contact / responsable : Dubois Christelle

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 : 18,6 HA Volume produit en moyenne : 150 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPAGNY

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : BOUTIFOLE Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC

Âge moyen des vignes : 60 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2

Densité pieds/ha : 3300 Rendements (hl/ha) : 10 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : limon - argilo calcaire

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : vinification naturelle

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 : 12,85 sucres résiduels : 2,05

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9300

Date de mise en bouteille prévue : 22.10.17 Date de commercialisation :

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 :%



639

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : .. CHATEAU DE PARNAY Référence client Interloire : 800102

Adresse : 1 rue Antoine CRISTAL CP : 49730 Ville : PARNAY

Téléphone : 02 41 38 18 85 Fax : 02 41 38 18 09 Portable :

Email : bureau@chateau-de-parnay.fr Site : www.chateau-de-parnay.fr

Nom du propriétaire : Levrain & Vincenot 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 : BIO ECOCERT

Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : 600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPAGNY

Millésime : 2016 Couleur : R

Nom de cuvée : Cuvée n° 20 et 1 Marque : Levrain & Vincenot

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Céil / 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 : Argilo-calcaire

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 : 13 En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 230 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30 000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,5€

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 :%



645

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCEA CHATEAU LA SERPE Référence client Interloire : 300663

Adresse : 1, rue Antoine CRISTAL CP : 41730 Ville : PARNAIS

Téléphone : 0241381085 Fax : 0241381804 Portable :

Email : bureau@chateau-laserpe.fr Site :

Nom du propriétaire : Léon & Vincent 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 : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPAGNY

Millésime : 2016 Couleur : R

Nom de cuvée : Cuvée 6; 7; 8; 28 Marque : CHATEAU LA SERPE

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 : Argilo - Calcaire

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 : 12,8 En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 430 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 57 000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 2 €

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 :%



200

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine Joulin Référence client Interloire : 210101
 Adresse : 58 Rue Emile Landon CP : 49100 Ville : Chace
 Téléphone : 0241524184 Fax : — Portable : 0646707069
 Email : domaine.joulin@orange.fr Site : domaine.joulin.w.p.u
 Nom du propriétaire : Joulin Philippe Contact / responsable : Joulin Philippe
 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 : lutte raisonnée
 Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : Saumur Champigny
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Jeunes Vignes Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur rubis, fruit rouge, équilibré et ample
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
 Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 Ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 55 HP
 Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire
 Mode de vendange : Machine Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Très beau, temp. optimale
 Spécificité de vinification et élevage : Cuve inox thermorégulée
 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 : 100 HP HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000
 Date de mise en bouteille prévue : Avril 2017 Date de commercialisation : Avril 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,90 €
 Export : 1 % 3 premiers marchés : USA
 France : 99 %
 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 : %



644

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : SCEA CHATEAU LA SERPE Référence client Interloire : 300663

Adresse : 1, rue Antoine CRISTAL CP : 49730 Ville : PARNAY

Téléphone : 0241381085 Fax : 0241381809 Portable :

Email : bureau@chateau.de.parnay.fr Site :

Nom du propriétaire : Lemon & Viandenat 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 : 19 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : R

Nom de cuvée : Cuves 2;3;4;5 Marque : CHATEAU LA SERPE

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 : Argilo - Calcaire

Mode de vendange : 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 : 13 En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 510 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 68.000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8 €

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 :%



622

19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : SCOA LAIGNE VERON Référence client Interloire : 210 967
 Adresse : 15 Rue des Rogelins CP : 49400 Ville : SAARNAIS
 Téléphone : 02 41 52 92 57 Fax : Portable :
 Email : soea.laigne-veron@orange.fr Site : domaine-laigne.com
 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 : 40 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignon Blanc
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : TRADITION Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : un peu humide / bouche riche et
 Cépages utilisés (en %) : cépages français
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 6 ha
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 55
 Nature du sol et du sous-sol : Sable Argile calcaire
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13 En % vol acquis : 13 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 350 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 46 000
 Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : Mai 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7
 Export : 10% 3 premiers marchés : USA / Belgique / char
 France : 90%
 GMS : 5% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 20% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 25% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 50%



907

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DONAINE DE LA PERRUCHE Référence client Interloire :

Adresse : 29 rue de la Naumenière CP : 49730 Ville : NANTSOUREAU

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

Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.domainedelaperruche.com

Nom du propriétaire : Vigneron Jacques BEAUJON 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 : 45 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny LSC 62

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Perruche

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rubis soutenu. Notes de fruits rouges mûrs.

Bouche charnue, d'un bel équilibre aromatique d'une

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc agréable sucré de fruits

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 20 ha

Densité pieds/ha : 500 Rendements (hl/ha) : 48 hl

Nature du sol et du sous-sol : roche mère calcaire du Turonien

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange : excellente maturité phénolique des raisins sains

Spécificité de vinification et élevage : 4 semaines de macération en cuves thermorégulées

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 : sucres résiduels : 60,5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 900 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 120 000 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue mai/juin 2017 Date de commercialisation : 2017/2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8€

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 :%



699

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DE NERLEUX Référence client Interloire :
Adresse : 4 rue de la Paleine CP : 49260 Ville : ST CYR-EN-BOURG
Téléphone : 02 41 51 61 04 Fax : 02 41 51 65 34 Portable :
Email : contact@nerleux.fr Site : www.nerleux.fr
Nom du propriétaire : Amélie NEAU 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 : 49 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Champigny
Millésime : 2016 Couleur : rouge
Nom de cuvée : Cuvée des Nerleux Marque :
Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : robe rubis aux reflets violines; nez croquant de fruits rouges frais; bouche souple sur fruits rouges et tanins doux
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 100%
Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 ha
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 55
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : très bonnes
Spécificité de vinification et élevage : macération courte puis élevage en cuve inox
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 : 13 sucres résiduels : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
Date de mise en bouteille prévue : mars 2017 Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :
Export : 10 % 3 premiers marchés :
France : 90 %
 GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DES SANZAY Référence client Interloire : 210977

Adresse : 93 GRAND RUE CP : 49400 Ville : VARRAINS

Téléphone : 02-41-52-91-30 Fax : 02-41-52-45-93 Portable : 06-07-32-21-83

Email : contact@domaine-sanzay.com Site : www.domaine-sanzay.com

Nom du propriétaire : Didier Sanzay 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 : en conversion

Surface de production : 28 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR-CHAMPIGNY

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : DOMAINE Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

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

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

Nature du sol et du sous-sol : ARGILE-CALCAIRE

Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : excellentes

Spécificité de vinification et élevage : macération et élevage cuir

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 : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 225 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 30000

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,00 €

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 Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : DOMAINE DES SABLES VERTS Référence client Interloire : 210 971

Adresse : 66 - Grand Rue CP : 49140 Ville : VARRAINS

Téléphone : 02 41 52 91 52 Fax : Portable :

Email : dureau@domaine-sables-verts.com Site : www.domaine-sables-verts.com

Nom du propriétaire : Durém Naim et Dominique Contact / responsable : idem

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1985

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

Surface de production : 1.6 HA Volume produit en moyenne : 7-800 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignac - CHAMPAGNE

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Cuvée Ligé-Rienne Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.4150

Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 40.14/HA

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

Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : FA en Cuve Inox - Négoce 12/15j

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13.26 En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000

Date de mise en bouteille prévue : Sept. 2017 Date de commercialisation : Sept. 2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,00

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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

Caviste : 15% ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 15%% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 70%



623

19-22 AVRIL 2017

LE VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : SCA LARONE VERON Référence client Interloire : 210 967
 Adresse : 15 Rue des Roquetaux CP : 49400 Ville : VALENTIGNY
 Téléphone : 02 41 52 92 57 Fax : Portable :
 Email : sc.larone.veron@orange.fr Site : domaine-larone.com
 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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 2200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SARLOR CITRÉENNE
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : LES AIEULES Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Naz fruit noir mûre / bouche riche et structurée / tanins doux
 Cépages utilisés (en %) : Cab - Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 6
 Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 50
 Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire
 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 : 13,7 En % vol acquis : 13,7 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 330 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000
 Date de mise en bouteille prévue : Sept 2017 Date de commercialisation : oct 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9
 Export : 10 % 3 premiers marchés : USA / GB / Belgique
 France : 90 %
 GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 70 %

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur Coopérative
Nom : DOMAINE DE LA PERRUCHE Référence client Interloire :Adresse : 29 rue de la Naumenière CP : 49730 Ville : NANTOUREAUTéléphone : 02 41 91 22 64 Fax : 02 41 91 23 44 Portable :Email : beaujean@wanadoo.fr Site : www.domainedelaperruche.comNom du propriétaire : Vigneron Jacques BEAUJEU Contact / responsable : Anne BEAUJEULe 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 : Saumur ChampignyMillésime : 2016 Couleur : RougeNom de cuvée : Le Chaumont Marque : Domaine de la PerrucheMention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rubis foncé, vin concentré de fruits rouges d'une excellente maturité. Belle robe riche de fruits. Belle profondeur etCépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc Final d'une grande douceur.Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 15 haDensité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 12 hlNature du sol et du sous-sol : roche noire calcaire du Turonien dominant la Loire

Mode de vendange : Nombre de tries :

Conditions de vendange : excellente maturité phénologique des baiesSpécificité de vinification et élevage : 5 semaines de macération en cuves thermoréguléesÉlevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :Fermentation malolactique : Oui NonEn % naturel : 100% En % vol acquis : sucres résiduels : 2,5 g/lNombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 640 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 85 000 bouteillesDate de mise en bouteille prévue mai/juin 2017 Date de commercialisation : 2017Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : Entre 6 et 8 €

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 :%