



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Saumur Puy-Notre-Dame 2015	SAS DOMAINE DE LA PALEINE	la maison cassée	21	SRPND1
Saumur Puy-Notre-Dame 2015	SAS DOMAINE DE LA PALEINE	Moulin des Quints	22	SRPND2
Saumur Puy-Notre-Dame 2015	EARL DOMAINE DES MATINES	vieilles vignes	267	SRPND3
Saumur Puy-Notre-Dame 2015	EARL DE L'EPINAY	EOCENE	630	SRPND4

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA PALAINE Référence client Interloire : 210611  
 Adresse : 9 Rue de la Palaine CP : 49260 Ville : LE PUY NOTRE DAME  
 Téléphone : 02 41 52 21 24 Fax : 02 41 52 21 66 Portable : 06 81 13 15 55  
 Email : palaineprod@orange.fr Site : www.domaine-palaine.com  
 Nom du propriétaire : VINCENT Marc 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 : 1100 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignon de NOTRE DAME  
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge  
 Nom de cuvée : LA MAISON CASSEE Marque : Domaine de la Palaine  
 Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rouge brillante presque noire, un nez puissamment le fruit cassis et cerise  
noire. Bouche ronde pelée, gourmande fraîcheur minérale.  
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc  
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha  
 Densité pieds/ha : 1050/ha Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : argiles Calcaire  
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : trousses saines et à maturité

Spécificité de vinification et élevage : cuvés inox fermentation

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 : 13,12 sucres résiduels : 0,13

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6600  
 Date de mise en bouteille prévue : 22/09/16 Date de commercialisation : sept 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 11€  
 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 %



OK - 22

19-22 AVRIL 2017

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



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA PALÉINE Référence client Interloire : 21064

Adresse : 9 Rue de la Paléine CP : 49260 Ville : LE PUY NOTRE DAME

Téléphone : 02 41 52 21 24 Fax : 02 41 52 21 66 Portable : 06 84 13 15 55

Email : paléineprod@orange.fr Site : www.domaine-paléine.com

Nom du propriétaire : VINCENT Marc 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 : 1100 HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Puy Notre Dame

Millésime : 2015 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Moulin des Spirts Marque : Domaine de la Paléine

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe sombre aux reflets violacés, nez profond délicat et expressif sur les fruits noirs. Attaque ample en bouche, expression aromatique très prononcée.

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 3 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Densité pieds/ha : 1500/ha Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : argile Calcaire

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : vendanges saines à maturité

Spécificité de vinification et élevage : cuirs inox fermentation

Élevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : ..... En % vol acquis : 13,84 sucres résiduels : 0,20

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6600

Date de mise en bouteille prévue : 22/09/16 Date de commercialisation : Sept 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 16,50

Export : .....% 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%

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : Domaine des Natuis Référence client Interloire : .....

Adresse : 3 Rue de la Paix CP : 49300 Ville : Brauday

Téléphone : 02 41 52 25 36 Fax : ..... Portable : 06 79 11 08 55

Email : contact@domainesnatis.fr Site : .....

Nom du propriétaire : Etchegaray Contact / responsable : Juicet Etchegaray

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 : 52 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Sauvignac Puy Notre Dame

Millésime : 2015 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Vieilles Lignes Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : 80% CF, 20% CS

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

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

Nature du sol et du sous-sol : Plateau Jurassien

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : Pigeage des bûches, élevage 10 mois

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

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

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 12,97 En % vol acquis : 12,97 sucres résiduels : gls FR 4,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000 bt

Date de mise en bouteille prévue : 09/15 Date de commercialisation : 4.1.17

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8€

Export : .....% 3 premiers marchés : .....

France : 100 %

GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province : lesq S. Nazaire / Super U. Ile d'Yeu

Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province : la bibliothèque du Caveau

CHR : .....% ex de points de vente Paris/Province : Ile d'Oléron

Particulier : 70 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : Domaine de l'Épinay Référence client Interloire : .....

Adresse : 3 Allée du Presbytère CP : 86120 Ville : Pouancay

Téléphone : 0549229808 Fax : 0549223998 Portable : 0680669620

Email : menestreau-epinay@menestreau.fr Site : .....

Nom du propriétaire : Menestreau Contact / responsable : Laurent et Quentin

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 : 31 Ha HA Volume produit en moyenne : 1800 HP HI

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Sauvignon Puy Notre Dame

Millésime : 2015 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Cuvée éocène Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha

Densité pieds/ha : 5300 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : éocène

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : extrême maturité

Spécificité de vinification et élevage : macération longue

Élevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : .....

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 : 50 hl HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : .....

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : .....

Export : .....% 3 premiers marchés : .....

France : .....%

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

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

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

Particulier : .....%