



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Saumur Rosé 2016	EARL BONNEAU et Fils	Tradition	651	SRS1
Saumur Rosé 2016	EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS		332	SRS2
Saumur Rosé 2016	EARL DE L'EPINAY	GOURMANDISE	629	SRS3
Saumur Rosé 2016	SCEA LAVIGNE-VERON		624	SRS4
Saumur Rosé 2016	EARL DU DOMAINE DE ROCHEVILLE	Le Troubadour	309	SRS5

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ 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 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Rosé

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Tradition Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Robe rose pâle avec des reflets légèrement "saumon". Le nez est frais et révèle des arômes de groseilles.
La bouche, charnue et longue libère des notes fruitées, puis la finale est tendre et rafraîchissante.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100 %

Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,3 HA

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

Nature du sol et du sous-sol : Argile graveleux sur tuffeaux

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : Correcte

Spécificité de vinification et élevage : En cuve inox thermorégulée

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

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 3 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : 11,9 T.A.V.P En % vol acquis : 11,9 % vol sucres résiduels : 2,9 g/L

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500 Billes + BIB

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : mars 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,75 €

Export : 10 % 3 premiers marchés : Japon

France : 90 %

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

☒ Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Vins et Company 49 Saumur

☒ CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Cave du Moros 29 Concarnéau

☒ Particulier : 40 % Rural Service 49 Angers

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE des FREMONCLAIRS ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 45 Rue des Martyrs Référence client Interloire : 210961
 Téléphone : 02 41 38 14 81 CP : 49330 Ville : TURQUANT
 Email : dom.fremontclair@wanadoo.fr Site : www.fremontclair.fr
 Nom du propriétaire : HALLUIN 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 : Sauvignac Rosé
 Millésime : 2016 Couleur : Rosé
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : La robe est pale nez fruité expressif (goûts de, gracieux)
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100%
 Âge moyen des vignes : 50 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0ha 25a
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 55 hl
 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 : 12,60 sucres résiduels : 3,2
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 14 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 700 bls
 Date de mise en bouteille prévue : 30/03/17 Date de commercialisation : 15/04/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,00 €
 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 :%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de l'Épinay ☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 3 Allée du Plessis Référence client Interloire :
Téléphone : 0549229808 CP : 86120 Ville : Pouancay
Fax : 0549223938 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 : 34 ha HA Volume produit en moyenne : 1800 HP HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Sauvignon Rose
Millésime : 2016 Couleur : Rose
Nom de cuvée : Cuvée gourmandise Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose clair, très fruité, Bouche angélique
Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%
Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 35 a
Densité pieds/ha : 5200 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 : très sèches
Spécificité de vinification et élevage : macération pré fermentaire à froid, maîtrise de T°
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12,91 En % vol acquis : 12,74 sucres résiduels : 2,8 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20 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 :%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE ROCHEVILLE ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
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 : CABERNET DE SAUMUR
Millésime : 2016 Couleur : ROSÉ
Nom de cuvée : LE TROUBADOUR Marque : DOMAINE DE ROCHEVILLE
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Couleur pamplemousse avec des reflets abricot. Nez aromatique. Vin sec et tendre, très rafraichissant.
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%
Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,25 hectare
Densité pieds/ha : 4500 pieds Rendements (hl/ha) : 60 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 : Pressoir pneumatique après macération pelliculaire
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 : 13,17% sucres résiduels : ND
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 15 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2.000 btl. équiv 75 cl.
Date de mise en bouteille prévue : 17/02/2017 Date de commercialisation : Avril 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,90 € 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 : %