



19-22 AVRIL 2017

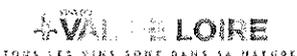


AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Saumur rouge 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Chateau des roches	256	SR2
Saumur rouge 2016	SCA CAVE ROBERT & MARCEL	Domaine des Préneaux	257	SR3
Saumur rouge 2016	EARL BONNEAU et Fils	La pièce d'or	653	SR4
Saumur rouge 2016	EARL Tessier et fils		805	SR7
Saumur rouge 2016	LES CAVES DE LA LOIRE	DOMAINE DE LA CHENARDIERE	558	SR8
Saumur rouge 2016	EARL BONNEAU et Fils	la Gourmandine	652	SR10
Saumur rouge 2016	EARL DOMAINE DES MATINES		268	SR11
Saumur rouge 2016	EARL DE L'EPINAY	CUVEE DU HAUT CLOS	628	SR12
Saumur rouge 2016	SAS DOMAINE DE LA PALEINE		17	SR13



256
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Cave ROBERT & MARCEL
 Adresse : La Perrière
 Téléphone : 02.41.53.06.06. Fax : Portable : 06.83.87.76.58.
 Email : fabienhachet@caverobertetmarcel.com Site : www.robertetmarcel.com
 Nom du propriétaire : Marc BONNIN (président) Contact / responsable : Fabien HACHET (oenologue)
 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 : IFS-BRC, AB, AgriConfiance
 Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 115000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Chateau des Roches Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 80% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Silex de Montreuil
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnels
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13,11 En % vol acquis : 13,11 sucres résiduels : 2g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 842 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12266 bs
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,60
 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 :%



257
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Cave ROBERT & MARCEL Référence client Interloire : C0004485
 Adresse : La Perrière CP : 49260 Ville : SAINT CYR EN BOURG
 Téléphone : 02.41.53.06.06 Fax : Portable : 06.83.87.76.58.
 Email : fabienhachet@caverobertetmarcel.com Site : www.robertetmarcel.com
 Nom du propriétaire : Marc BONNIN (président) Contact / responsable : Fabien HACHET (oenologue)
 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 : IFS-BRC, AB, AgriConfiance
 Surface de production : 2000 HA Volume produit en moyenne : 115000 HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% 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 : Suffleau
 Mode de vendange : Nombre de tries :
 Conditions de vendange :
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnels
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 13,23 En % vol acquis : 13,23 sucres résiduels : <2g
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 252 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33.000 bs
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,00
 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 :%



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.. HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur Rouge

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : La Pièce d'Or Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : La robe est de couleur intense avec des reflets grenats foncés, au nez se dégage des arômes de fruits noirs bien mûrs et de noyaux de cerise. En bouche ce vin a une jolie rondeur avec des tanins veloutés et nous offre une belle longueur en bouche.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 65 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,5 HA

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

Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire sur tuffeaux

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : Correcte

Spécificité de vinification et élevage : macération longue et élevage sur lies fines en cuve inox

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 9 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,9 T.A.V.P En % vol acquis : 12,9 % vol sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 12.. HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1600 Blles

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,25 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province : } Rural Service 49 Angers

CHR : 15 % ex de points de vente Paris/Province : } Vins et Company 49 Saumur

Particulier : 70 %



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

 Négoce Viticulteur Coopérative
Nom : Domaine des Hauts de Saumur Référence client Interloire : 49.253.01850Adresse : SANZIERES CP : 49.260 Ville : Le Puy Notre DameTéléphone : 02 41 52 26 75 Fax : Portable :Email : tessier.et.fils@wanadoo.fr Site :Nom du propriétaire : HOUEY Contact / responsable :Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2016Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez :Surface de production : 74 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMURMillésime : 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 : 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 : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 60 000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,50 €

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 :%

558



19-22 AVRIL 2017

 VINS DU
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 : LES CAVES DE LA LOIRE Référence client Interloire :
 Adresse : Route de Vuchetien CP : 49320 Ville : Brossac-Quincé
 Téléphone : 0241912271 Fax : 0241542036 Portable : 0623381464
 Email : emilien.olivet@unap.fr Site : www.cavesdelaloire.com
 Nom du propriétaire : président Régis Alloces Contact / responsable : Directeurs Jérôme Lemaron
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1951
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : IFS-BB, ISO 22000, VDD, Agriculture
 Surface de production : 1770 HA Volume produit en moyenne : 90 700 000 hl HL

LA CUVÉE

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

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge pourpre, nez puissant, bouche ferme et veloutée.
 Cépages utilisés (en %) : C. Franc
 Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 9 ha
 Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Tuffeau
 Mode de vendange : Découvert 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 : 12 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 651 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 58800
 Date de mise en bouteille prévue : 04/17 Date de commercialisation : 05/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 5,50 €
 Export : % 3 premiers marchés :
 France : 100% %
 GMS : 10 % 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 : %



19-22 AVRIL 2017

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

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 ? 1972Certification 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 Rouge

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : La Gourmandine Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin de plaisir à la robe rubis, au nez se dégage des arômes de petits fruits rouges, framboise et cassis.
En bouche ce vin est particulièrement fruité tout en ayant du gras et une belle harmonie

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 HA

Densité pieds/ha : 4 500 Rendements (hl/ha) : 40

Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire sur tuffeaux

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : Correcte

Spécificité de vinification et élevage : 1/3 Thermo vinification, 1/3 macération préfermentaire à froid, 1/3 traditionnel 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 : 12,55 T.A.V.P En % vol acquis : 12,55 % vol sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 59... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7 800 Billes

Date de mise en bouteille prévue : De janvier à juin 2017 Date de commercialisation : depuis le 15/01/ 2017

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

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100... %

 GMS : % ex de points de vente Paris/Province : Caviste : 25... % ex de points de vente Paris/Province : } Chaix St François 56 Vannes CHR : 25... % ex de points de vente Paris/Province : } La Cave d'Alençon 61 Alençon Particulier : 50... % } Rural Service 49 Angers

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocio Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine des Matins Référence client Interloire :

Adresse : 31 Rue de la Navie CP : 49700 Ville : Brabbay

Téléphone : 02.41.52.25.30 Fax : / Portable : 06.99.11.09.55

Email : contact@domainedesmatins.fr Site :

Nom du propriétaire : Etchezaray Contact / responsable : Jicent Etchezaray

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 : Sauvage Rouge

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : / Marque : /

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5 ha

Densité pieds/ha : 6.800 Rendements (hl/ha) : 57 hl/ha

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, délestage

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,88 En % vol acquis : 12,88 sucres résiduels : 5,05

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 136 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13 000 bt

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6€

Export : / % 3 premiers marchés : /

France : 100 %

GMS :

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Viaticque du Caveau

CHR :

Particulier : 90 % ex de points de vente Paris/Province : Ile d'Alban



628

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de l'Éclusey Référence client Interloire :

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

Téléphone : 0549229808 Fax : 0549223998 Portable : 0680669620

Email : menestreau-epicay@wanadoo.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 : 3,4 ^{Ha} HA Volume produit en moyenne : 1800 HP HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUTUR

Millésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de cuvée : Cuvée du Haut des Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rouge rubis, nez très framboise et fruit très mûr, Bouche
noire avec des notes toastées, ainsi que fruits rouges frais

Cépages utilisés (en %) : Cabernet Franc 100%

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,60 ha

Densité pieds/ha : 5300 Rendements (hl/ha) : 55 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : argile sablonneuse

Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : —

Conditions de vendange : très saines

Spécificité de vinification et élevage : matrice de T° extraction lente

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : —

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 13,4 En % vol acquis : 13,05 sucres résiduels : 1 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 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 :%

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 84 43 15 55
 Email : palaine.prod@orange.fr Site : www.domaine-palaine.com
 Nom du propriétaire : VIXENT 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 : Mios HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : SAUMUR
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Marque : Domaine de la Palaine
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe intense, nez de fruits rouges et noirs mûrs, un vin charnu avec des tannins fins, serrés et enveloppés d'un pli gras.
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha
 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 soignées à maturité
 Spécificité de vinification et élevage : Cuic inox 18 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 : En % vol acquis : 13,50 sucres résiduels : 0,08
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 16000
 Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : Mars 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 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 %