



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Chenonceaux Rouge 2015	EARL DENIS Patricia & Bruno		743	TCHXR 1
Touraine Chenonceaux Rouge 2015	GFV Luc POUILLAIN	le long bec	709	TCHXR 2
Touraine Chenonceaux Rouge 2016	EARL MICHAUD	Ad Vitam	724	TCHXR 3
Touraine Chenonceaux Rouge 2015	GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE		719	TCHXR 4
Touraine Chenonceaux Rouge 2015	EARL DOMAINE Jacky MARTEAU	Tandem	759	TCHXR 5

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de la Renaudie ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 115, Route de St-Aignan Référence client Interloire : 112163
 Téléphone : 02 54 75 18 77 CP : 41110 Ville : Maucourt/Chen
 Email : domaine.renaudie@wanadoo.fr Site : www.domainerenaudie.com
 Nom du propriétaire : M^r Denis Buena Contact / responsable : DENIS Patucia
 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 : 32 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINES CHENONCEAUX
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Touraines Chenonceaux Rouge Marque : Domaine de la Renaudie
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : couleur soutenue reflets violine. Arômes fruits noirs compotés
bouche souple, riche, ample, et soyeuse. Bonne longueur.
 Cépages utilisés (en %) : 70% Malbec (GT) 30% Cabernet franc
 Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 30
 Nature du sol et du sous-sol : Coteaux Argiles sableuses
 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 : 11 mois
 Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
 En % naturel : 12.51 En % vol acquis : 12.51 sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7900
 Date de mise en bouteille prévue : 17.09.2016 Date de commercialisation : 15.02.2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export : 5 % 3 premiers marchés : Pays Bas Allemagne
 France : 95 %
☒ GMS : 15 % 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 : 40 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE des ECHARDIERES ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 9 rue de la Brosse CP : 41110 Ville : POUILLEY
 Téléphone : 0254714666 Fax : 0254714666 Portable : 0680642337
 Email : info@domaine-echardieres.com Site : domaine-echardieres.com
 Nom du propriétaire : LUC POULLAIN Contact / responsable :
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2000
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 16 HA Volume produit en moyenne : 850 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE CHENONCEAUX
 Millésime : 2015 Couleur : ROUGE
 Nom de cuvée : LA LONGE BEC Marque : Domaine des Echardieres
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 50% COT 50% CABERNET FRANC
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,50 ha
 Densité pieds/ha : 6.000 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire siliceux
 Mode de vendange : MECANIQUE Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : TOP
 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 : 12,8 sucres résiduels : ✓
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 54 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7200
 Date de mise en bouteille prévue : 06/17 Date de commercialisation : 09/17
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,50
 Export : 20 % 3 premiers marchés : UK, BE,
 France : 90 %
☒ GMS : 40 % 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 : 20 %



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : DOMAINE MICHAUD Référence client Interloire : 112251Adresse : 20 Rue des Martiniers CP : 41140 Ville : NOYENS / CHERTéléphone : 02 54 32 43 23 ☒ Fax Portable :Email : thierry@domainemichaud.com Site : domainemichaud.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 : 25 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE CHENONCEAUXMillésime : 2015 Couleur : RougeNom de cuvée : AD VITAM Marque :Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : COT 75% CABERNET FRANC 25%Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.40 haDensité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 50Nature du sol et du sous-sol : sable & silex sous sol argilo calcaireMode de vendange : mécanique 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 ☐ NonEn % naturel : 12.8 En % vol acquis : sucres résiduels : ✓Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 7000 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9300Date de mise en bouteille prévue : 09/2016 Date de commercialisation : 05/2017Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Caviste : 10% ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier : 90%

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Caves du Père Auguste ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 14 rue des Caves Référence client Interloire : 110336
 Téléphone : 02 47 23 93 04 CP : 37150 Ville : Civray de Touraine
 Email : contact@pereauguste.com Site : www.pereauguste.com
 Nom du propriétaire : GODEAU Contact / responsable : GODEAU
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1982
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
 Surface de production : 47 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Chenonceaux
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Touraine Chenonceaux Rouge Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non
 Description du vin : Robe brillante à la couleur violette sombre avec des nuances pourpres
 Le nez est intense et précis à base de fruité pur (framboise, myrtille et prune)
 Œil / Nez / Bouche : La bouche apparaît tendre en attaque, sucrosité et fruité marqués. Le volume
 est en équilibre avec une structure tannique longue et fine. Belle longueur fruitée
 Cépages utilisés (en %) : Cabernet F. 35% + Côt 65%
 Âge moyen des vignes : 40 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 ha
 Densité pieds/ha : 5600 Rendements (hl/ha) : 25
 Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex (dite « Perruche »)
 Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : Excellente, très mûr
 Spécificité de vinification et élevage : Egrappage total, macération longue
 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 : 0 sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 12000
 Date de mise en bouteille prévue : 13/09/2016 Date de commercialisation : 01/05/2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export : 10 % 3 premiers marchés :
 France : 90 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 90 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine Jachy Marteau Référence client Interloire : 112320
 Adresse : 36 rue de la Trinité CP : 41110 Ville : BOUILLE
 Téléphone : 02 54 71 50 00 Fax : Portable :
 Email : contact@domainejachymarteau.fr Site : www.domainejachymarteau.fr
 Nom du propriétaire : André et Rodolphe Marteau Contact / responsable : André Marteau
 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 : 27 HA Volume produit en moyenne : 2 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Cheverny
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Tandem Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin aux tanins souples et soyeux, arômes de notes de fruits rouges bien mûrs.
 Cépages utilisés (en %) : 60% Côt, 40% Cabernet Franc
 Âge moyen des vignes : 20 à 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,871
 Densité pieds/ha : 6300 pieds/ha Rendements (hl/ha) : 52 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Argile siliceuse
 Mode de vendange : mécanique triage Nombre de triés :
 Conditions de vendange : 2015 : sécheresse, année précise (début de vendange 1^{er} septembre), très belle maturité
 Spécificité de vinification et élevage : vinification séparée, assemblage pour élevage et micro-oxygénation
 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 : 13,2% sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 36850 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6700
 Date de mise en bouteille prévue : 10/09/16 Date de commercialisation : 2 Septembre 2017
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8 € TTC
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 5% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 20%