



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Mesland Rosé 2016	EARL CHOLLET		273	MDRS1
Touraine Mesland Rosé 2016	EARL LES VAUCORNEILLES		940	MDRS2
Touraine Mesland Rosé 2016	GAEC DES TERRES NOIRES		540	MDRS3



293

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : Domaine de Rabalais Référence client Interloire :

Adresse : 60 rue de Mevres CP : 41150 Ville : ONZAIN

Téléphone : 0254 20 88 91 Fax : Portable : 06 83 18 57 00

Email : cedric.chollet@orange.fr Site : domaine.de.rabalais.free.fr

Nom du propriétaire : Chollet Cedric Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1999

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

Surface de production : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Mesland

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Gamay

Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha 10

Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 43 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Argilo limono sableux

Mode de vendange : Machine Nombre de tries : -

Conditions de vendange : Bonne

Spécificité de vinification et élevage : Presses Direct

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

En % naturel : 12,40 En % vol acquis : 11,95 sucres résiduels : 7,6

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 92 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7400

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 2017-2018

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,60

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 :%



940

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : les Vaucomelles Référence client Interloire : 13857

Adresse : route de la Fagatère CP : 41150 Ville : UNZAIN

Téléphone : 03 45 20 77 94 Fax : Portable : 06 07 988 612

Email : val@loire-millaire-madame-vaucomelles.fr Site : www.loire-millaire-madame-vaucomelles.fr

Nom du propriétaire : MAF UN Contact / responsable : CHRISTIAN BILLET

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1998

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

Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 350 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : TOURAINE DES LACS

Millésime : 2016 Couleur : rose

Nom de cuvée : Touche d'orange Marque : les Vaucomelles

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : rose orange - nez fraise, framboise + épices
brûlé, sucre + AB mais pas trop

Cépages utilisés (en %) : garnay rose 100%

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

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 10

Nature du sol et du sous-sol : argile à silex

Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : trachannel et naturel

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 : 15 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1500

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

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 0,50 €

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

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 : 80 %



540

19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : G.A.E.C. Terres Noires Référence client Interloire :

Adresse : 77 rue de Meures CP : 41150 Ville : ONZAIN

Téléphone : 0254207287 Fax : 0254208512 Portable : 0656700221

Email : g.a.e.c.terresnoires@orange.fr Site :

Nom du propriétaire : orange.fr 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 : 1.5 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Touraine Mesland

Millésime : 2016 Couleur : rose

Nom de cuvée : Marque : Domaine des Terres Noires

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Gamay 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3

Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 20

Nature du sol et du sous-sol : sable sur argile

Mode de vendange : machine Nombre de tries :

Conditions de vendange : idéal

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 sucres résiduels : 5,9

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 55 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : 04-2017 Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,30

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 :%