Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VINS DU VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Rosé 2016	EARL DU DOMAINE DE LA ROCHE	fruité des malautières	290	TRS1
Touraine Rosé 2016	GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE	rosé sec	718	TRS2
Touraine Rosé 2016	EARL MICHAUD	gris de faitiaux	722	TRS3
Touraine Rosé 2016	EARL DENIS Patricia & Bruno	perle de rosée	742	TRS4
Touraine Rosé 2016	LEPA AMBOISE		853	TRS5
Touraine Rosé 2016	M. MARTEAU José		307	TRS6
Touraine Rosé 2016	SARL Lionel GOSSEAUME		935	TRS7

290

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

Loire Millésime

19-22 AVRIL 2017

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DOMAINE DE LA ROCHE Référence client Interloire : 112052

Adresse : 3 impasse de la roche CP : 41110 Ville : Pouille

Téléphone : 02 54 32 39 61 Fax : .... Portable : 06 83 77 91 52

Email : marie-laure.beaujard@wanadoo.fr Site : www.domaine-roche-archambault.fr

Nom du propriétaire : Archambault Contact / responsable : Marie Laure et Eric

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 : 24 HA Volume produit en moyenne : 1300 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : AOC TOURAINE

Millésime : 2016 Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Fruité des Malantières Marque : ....

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belle robe rose saumonée, bouche amylique

Cépages utilisés (en %) : 100 % Gamay

Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 HA 80

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : Argile à Silex

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : —

Conditions de vendange : Saine

Spécificité de vinification et élevage : fermentation en basse température

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 : 1,2

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 220 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 24 février Date de commercialisation : Maintenant

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,30

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

France : 100 %

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

☐ Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Tours

☐ CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province : région Parisienne

☐ Particulier : 50 %

318

Loire Millésime

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 : Caves du Père Auguste — Référence client Interloire : 110336

Adresse : 14 rue des Caves — CP : 37150 — Ville : Civray de Touraine

Téléphone : 02 47 23 93 04 — Fax : ..... — Portable : .....

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 CUVEE

Appellation/IGP : Touraine

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Rosé sec — Marque : .....

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Fruité, rond en bouche, belle sucrosité, goulevant

Cépages utilisés (en %) : Gamay 50%, Cabernet 30%, Grolleau 20%

Âge moyen des vignes : 15 — Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,80 ha

Densité pieds/ha : 5600 — Rendements (hl/ha) : 10

Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex (dite « Perruche »)

Mode de vendange : Mécanique — Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : Bonne

Spécificité de vinification et élevage : Fermentation froide 3 semaines

Elevage barrique : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : ..... — Type de bois : .....

Elevage sur lies : ❒ Oui ☒ Non — Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique : ❒ Oui ☒ Non

En % naturel : 12,60 — En % vol acquis : 0 — sucres résiduels : 3

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 28 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3700

Date de mise en bouteille prévue : 22/03/2017 — 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 %

722

Loire Millésime

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 : DOMAINE MICHAUD — Référence client Interloire : 112251

Adresse : 20 Rue des Pattinières — CP : 41140 — Ville : NOYERS / CHER

Téléphone : 02.54.32.47.23 — 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 CUVEE

Appellation/IGP : TOURAINE

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : GRIS DES GAITIAUX — Marque :

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS

Âge moyen des vignes : 30 — Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha

Densité pieds/ha : 6000 — Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : silex sous sol argilo calcaire

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 :

Fermentation malolactique : ❒ Oui ❒ Non

En % naturel : 12,3 — En % vol acquis : — sucres résiduels : 1g/l.

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 03.2017 — Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5,40

Export : 20 % — 3 premiers marchés : Pays Bas

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 : 100 %

742

Loire Millésime

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

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Domaine de la Renaudie — Référence client Interloire : 118163

Adresse : 115, Route de St Aignan — CP : 41110 — Ville : Maeuil/Che

Téléphone : 02 54 75 18 76 — Fax : 02 54 75 27 65 — Portable : 06 59 54 05 60

Email : domaine.renaudie@wanadoo.fr — Site : www.domainerenaudie.com

Nom du propriétaire : M. M^me DENIS Bruno — Contact / responsable : DENIS Patricia

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 CUVEE

Appellation/IGP : TOURAINE

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : Perle de Roté — Marque : Domaine de la Renaudie

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : arômes délicats poire blanc Fleurs blanches bouche : attaque souple légèrement épicée en finale

Cépages utilisés (en %) : Cincats d'Aunis 70% Gamay 20% Cot 10%

Âge moyen des vignes : 50 — Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Densité pieds/ha : 6500 — Rendements (hl/ha) : 44 Hl/Ha

Nature du sol et du sous-sol : Coteaux argilo sableux

Mode de vendange : Machine — Nombre de tries : ....

Conditions de vendange : Bonnes

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 — En % vol acquis : 12,43 — sucres résiduels : 3,2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70 Hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9200

Date de mise en bouteille prévue : 24 01 2017 — Date de commercialisation : 15 02 2017

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4,80 €

Export : 20 % — 3 premiers marchés : GB — Allemagne

France : 80 %

☒ GMS : 15 % — ex de points de vente Paris/Province : ....

☒ Caviste : 20 % — ex de points de vente Paris/Province : ....

☒ CHR : 15 % — ex de points de vente Paris/Province : ....

☒ Particulier : 30 %

85 3

Loire Millésime

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 : Domaine de la Caballière — Référence client Interloire : 10993

Adresse : 46 avenue E. Gounin BP 239 — CP : 37402 — Ville : Amboise Cedex

Téléphone : 02 47 23 35 51 — Fax : 02 47 23 35 68 — Portable : .....

Email : exploi.lpa.amboise@educagri.fr — Site : domainedelacaballiere.wixsite.com

Nom du propriétaire : LPA Amboise — Contact / responsable : Didier Seigneur

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 : 20 HA — Volume produit en moyenne : 1000 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : TOURAINE

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : ..... — Marque : .....

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....

.....

Cépages utilisés (en %) : 70% gamay 30% cab

Âge moyen des vignes : 30 ans — Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha

Densité pieds/ha : 6000 — Rendements (hl/ha) : 45

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-siliceux

Mode de vendange : mécanique — Nombre de tries : —

Conditions de vendange : bonnes

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct, basse température en cuves inox, stabulation au pré pdt 1 semaine.

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 : 12,50 — En % vol acquis : 12,50 — sucres résiduels : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 238 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3700 bts

Date de mise en bouteille prévue : 08/03/2017 — Date de commercialisation 18/03/17

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

Export : 5 % — 3 premiers marchés : Allemagne

France : 95 %

❒ 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 : ..... %

307

Loire Millésime

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 : Domaine José MARTEAU — Référence client Interloire : .....

Adresse : 41 la Roverie — CP : 41400 — Ville : THENAY

Téléphone : 02 54 32 50 51 — Fax : 02 54 32 18 52 — Portable : .....

Email : josemarteau@msn.com — Site : .....

Nom du propriétaire : José MARTEAU — Contact / responsable : José MARTEAU

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 : 36 HA — Volume produit en moyenne : 1800 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : TOURAINE

Millésime : 2016 — Couleur : Rosé

Nom de cuvée : ..... — Marque : Domaine José Marteau

Mention sur lie : ❒ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Brillant. Teinte saumon. Notes épicées. Poivre. Vin souple, très frais. Fruité délicat.

Cépages utilisés (en %) : Aunis 30% - P.Noir 10%

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

Densité pieds/ha : 6000 — Rendements (hl/ha) : 30 HL

Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex. Sable sur gravier

Mode de vendange : mécanique — Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : Sous le soleil. Très bonnes.

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage pneumatique. Elevage en cuve.

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 : 45 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4500

Date de mise en bouteille prévue : Début avril — Date de commercialisation : mai 2017

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.40€ à partir de 12 bouteilles

Export : 5 % — 3 premiers marchés : Angleterre, Belgique

France : 95 %

❒ 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 : 85 %

935

L...re M... ...ne 19-22 AVRIL 2017

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négoce ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : Lionel GOSSEAUME
Référence client Interloire : ...
Adresse : 6 chemin des étangs
CP : 41700 Ville : Choussy
Téléphone : 02 54 71 51 22 Fax : ...
Portable : 06 72 50 16 47
Email : info@lionelgosseaume.fr
Site : www.lionelgosseaume.fr
Nom du propriétaire : Lionel
Contact / responsable : Lionel
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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 700 Hl

LA CUVEE

Appellation/IGP : Touraine
Millésime : 2016 Couleur : Rosé
Nom de cuvée : Rosé Marque : ...
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : ...

Cépages utilisés (en %) : Côt 60% - Cabernet 35% - Gamay 5%
Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha
Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 40
Nature du sol et du sous-sol : argilo-silex
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries : —
Conditions de vendange : sains
Spécificité de vinification et élevage : ...
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : ... Type de bois : ...
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 4 mois
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12,8 En % vol acquis : 12,6 sucres résiduels : 3,3
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4600
Date de mise en bouteille prévue : 27/2/17 Date de commercialisation : mars 2017
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,10
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 : ...%