



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Touraine Côt 2016	EARL DU DOMAINE DE LA ROCHE	Graines de cot	291	TCOT 1
Touraine Côt 2016	EARL CHARBONNIER	MALBEC	582	TCOT 2
Touraine Côt 2016	EARL PONLEVOY	Cot	336	TCOT 3
Touraine Côt 2016	SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX		271	TCOT 4

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : DOMAINE DE LA ROCHE Référence client Interloire : 12052
 Adresse : 3 impasse de la Roche CP : 41110 Ville : Pouville
 Téléphone : 02 54 32 39 61 Fax : Portable : 06 83 79 15 2
 Email : marie-louise.bernier@domaine-de-la-roche.com Site : www.domaine-de-la-roche.com
 Nom du propriétaire : ARCHAMBAULT Contact / responsable : Marie-Louise Bernier
 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 CUVÉE

Appellation/IGP : AOC Jouvaine
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : Arômes de cöt Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : belles robe rouge pourpre, soyeux en bouche avec des arômes de fruits noirs.
 Cépages utilisés (en %) : 100% cöt
 Âge moyen des vignes : 10 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 50 ares
 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 :
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,73 En % vol acquis : 12,73 sucres résiduels : 0,2
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3012 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2500
 Date de mise en bouteille prévue : 24 février Date de commercialisation : Mars
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Tous et
 CHR : 25 % ex de points de vente Paris/Province : région Parisienne
 Particulier : 50 %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative

Nom : CHARBONNIER N et S Référence client Interloire :

Adresse : 4 chemin de la Coisade CP : 41110 Ville : CHATEAUVIEUX

Téléphone : 02 54 75 49 89 Fax : 02 54 75 40 74 Portable : 06 14 70 95 46

Email : charbonnier@domaine-charbonnier.com Site : domaine-charbonnier.com

Nom du propriétaire : CHARBONNIER Contact / responsable : CHARBONNIER Stéphane

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 : 1700 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : AOP JORAZINE

Millésime : 2016 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée : ALBEC Marque : DOMAINE CHARBONNIER

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe foncée nez floral avec des notes de violettes
bouche harmonieuse avec tanins fondus

Cépages utilisés (en %) :

Âge moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Densité pieds/ha : 6600 Rendements (hl/ha) : 33 RP

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

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : Vert

Spécificité de vinification et élevage : Vendange égrappée FA 10 jours à 28°C

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois :

Élevage 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 : 400 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000

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

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,70

Export : 10 % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : 5 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 15 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 20 %

19-22 AVRIL 2017

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Domaine des Clemençières/EARL Référence client Interloire : MD101
 Adresse : 1, rue de la Hardionnerie Fontevoy 37150 Ville : BLERRE
 Téléphone : 0247578765 Fax : 0247303950 Portable : 0670895971
 Email : arnaud.fontevoy@orange.fr site :
 Nom du propriétaire : EARL FONTEVOY Contact / responsable : FONTEVOY Arnault
 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 : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINNE
 Millésime : 2016 Couleur : Rouge
 Nom de cuvée : 67 Marque : Domaine des Clemençières
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% Côt
 Âge moyen des vignes : 60 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,20ha
 Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 40
 Nature du sol et du sous-sol : argilo siliceux
 Mode de vendange : mechanique Nombre de tries : 0
 Conditions de vendange : Peau et sève
 Spécificité de vinification et élevage : FA à 20° et macération 15 jours
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 100% En % vol acquis : 12,5% sucres résiduels : 0
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 hls HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000
 Date de mise en bouteille prévue : 07/2017 Date de commercialisation : juin 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 11,80€
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
 GMS : 10 % 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 : 80 %

271
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX..... Référence client Interloire : 300.370.....

Adresse : 4 chemin de la Chapinière..... CP : 41.119..... Ville : CHATEAUVIEUX.....

Téléphone : 02.54.75.43.00..... Fax : 02.54.75.31.60..... Portable : 06.67.5.83.41.....

Email : contact@lachapiniere.com..... Site : www.lachapiniere.com.....

Nom du propriétaire : Mme VEILEX Florence..... Contact / responsable : Mme VEILEX Florence.....

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 : ..25..... HA Volume produit en moyenne : ..1000..... HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : TOURAINE.....

Millésime : 2016..... Couleur : Rouge.....

Nom de cuvée : Côt Garnon..... Marque : LA CHAPINIERE.....

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

CÉil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100 % Côt sélection Garnon.....

Âge moyen des vignes : 30 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha.....

Densité pieds/ha : 6000..... Rendements (hl/ha) : < 40 hl/ha.....

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

Mode de vendange : mécanique..... Nombre de tries : 1 à la vigne et 1 au tapis.....

Conditions de vendange : Bonne.....

Spécificité de vinification et élevage : extraction à frais contrôlée, contrôle des températures, pas de soufre à la vendange.....

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 : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..74.50..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9 900.....

Date de mise en bouteille prévue : Juin 2017..... Date de commercialisation : Septembre 2019.....

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9,70 € TTC.....

Export : 30 % 3 premiers marchés : USA, Hollande, Belgique.....

France : 70 %

 GMS : % ex de points de vente Paris/Province : Caviste : 25 % ex de points de vente Paris/Province : Paris, Toulouse, Lorient, Lille..... CHR : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Paris, La Chatre, Chenonceaux..... Particulier : 35 %