



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Anjou Coteaux de la Loire 2016 Anjou Coteaux de la Loire 2016 Anjou Coteaux de la Loire 2016 Anjou Coteaux de la Loire 2016	EARL Patrick et Sylvie ONILLON GAEC DENIS SAS CHATEAU DE PUTILLE - Delaunay P. G et D EARL LES NEUF VINGTS	clos du pirouet la royauté	945 431 288 952	ACL1 ACL3 ACL2 ACL4

945



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par l'interlocuteur) :

V. LOIRE

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative
 Nom : Domaine du Tertre Référence client Interloire : 70068901
 Adresse : Le Tertre CP : 49510 Ville : Montjean Loire
 Téléphone : 02 41 33 02 42 Fax : Portable : 06 89 91 36 16
 Email : onillon.patrick@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Onillon Patrick 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 : 26 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou Coteaux de la Loire
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Céil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 100%
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
 Densité pieds/ha : 1500 Rendements (hl/ha) : 35 HL
 Nature du sol et du sous-sol : Argile schisteux
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3
 Conditions de vendange : Trais bonnes mais botrytis peu actif
 Spécificité de vinification et élevage : vinification en ISO
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11,23 En % vol acquis : 80,2 sucres résiduels : 80,20
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 42 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5€10
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
☒ GMS : 15 % 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 : 75 %

about:blank

22/03/2017

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : G. AEL DEHIS ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Domaine du Haut Faisset Référence client Interloire : 210450
Téléphone : 02.44.78.58.15 CP : 49440 Ville : MesnilenVallee
Email : domaine.duhautfaisset@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : DEHIS Frères 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 : 26 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Angou Lotcaus de la Loire
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Moz frais, abricot, pure, Bouche attaque grasse
Bonne Volonté, Finale Fraiche
Cépages utilisés (en %) : 100 % chenin
Âge moyen des vignes : 17 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 28 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol : Shiste, argile
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 3
Conditions de vendange : très 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 : En % vol acquis : 14.63 sucres résiduels : 88 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 84 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11000
Date de mise en bouteille prévue : 27/10/17 Date de commercialisation : 15/03/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,80 €/La Bouteille
Export : 0 % 3 premiers marchés :
France : 100 %
☐ GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : 1 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : 2 % ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : 99 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON CHATEAU DE PUTILLE

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : DE LAUNAY Référence client Interloire :

Adresse : Société Civile au Capital de 13720,21 CP : Ville :

Téléphone : Putille - 49620 LA POMMERAYE Portable :

Email : Tél. 02.41.39.02.91 - Fax. 02.41.39.03.45 Site :

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 : 60 HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Super Cuvée De La Loire

Millésime : 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Clos du Prieuré Marque :

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cyprien 100%

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

Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 22 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Scliste, marne et Pierre Calcaire

Mode de vendange : Manuel Nombre de tries : 3

Conditions de vendange : Noir

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 : 148,50

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 1000

Date de mise en bouteille prévue : Février 2016 Date de commercialisation : 1 Mars 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7 €

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 : %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Vignoble MUSSET-Rallier ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 381c Des Charmiers Référence client Interloire :
Téléphone : 0241350571 CP : 49620 Ville : la Pommeraye
Email : musset-rallier Site : vignoble-musset-rallier.com
Nom du propriétaire : Eric Rallier Contact / responsable : Gilles Musset
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 : 36 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Anjou CTX de la Loire
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : la Royauté Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin
Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,5 ha
Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 22 Hl
Nature du sol et du sous-sol : limono-sable argileux sur Calcaire du Devonien
Mode de vendange : manuel Nombre de tries : 3
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 ☒ Non
En % naturel : 16,60 En % vol acquis : 11,30 sucres résiduels : 90
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 55 Hl

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9500
Date de mise en bouteille prévue : 04/2017 Date de commercialisation : 06/2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,85 €
Export : 70 % 3 premiers marchés : Hollande - Belgique - Suisse
France : 30 %
☐ 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 : %