



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Crémant de Loire rosé brut 2016	SA LANGLOIS-CHATEAU	LANGLOIS BRUT ROSE	523	CRLRB2
Crémant de Loire rosé brut 2016	SCEA RENOU Frères et Fils		503	CRLRB3
Crémant de Loire rosé brut 2016	SCEA NEAU	la folie des loups (rosé)	703	CRLRB6
Crémant de Loire rosé brut 2016	SCEA DOMAINE DE BOIS MOZE	désirée anne	207	CRLRB7

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négocio ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : LANGLOIS CHATEAU Référence client Interloire : 400 289

Adresse : 3 rue Palustre CP : 40 400 Ville : Sours

Téléphone : 02 41 40 21 40 Fax : 02 41 40 21 49 Portable :

Email : Site :

Nom du propriétaire : BOLLINGER Contact / responsable : FR. de FOUGEROUX

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 : 30 HA Volume produit en moyenne : 7 000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire

Millésime : Couleur : Rosé

Nom de cuvée : LANGLOIS Brut Rosé Marque : LANGLOIS

Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Chardonnay

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

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

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Manuel Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Élevage sur lies minimum 18 mois

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 : 260 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 35 000

Date de mise en bouteille prévue : 02/2015 Date de commercialisation : 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 12,90€

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 : SCEA RENOU FRÈRES & FILS ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Domaine du Haut Fresne CP : 49530 Ville : DRAIN
Téléphone : 02 40 98 26 79 Fax : 02 40 98 27 86 Portable : 06 08 88 98 02
Email : cabat@renou-freres.com Site : www.renou-freres.com
Nom du propriétaire : Contact / responsable : Pascal RENOU
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 : 63 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : CRÉANT de Loire Rose
Millésime : Couleur : Rose
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Rose pâle / Arôme de fraise-framboise -
Bonne Harmonie
Cépages utilisés (en %) : Grolleau N 42% Pinot Noir 17% Cab. Franc 32% Cab. Sauvage 9%
Âge moyen des vignes : 15 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée : 0 ha 80 ca
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 74
Nature du sol et du sous-sol : grès schistes
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : excellente
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 : En % vol acquis : 12,24 sucres résiduels : 12,4
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 59 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 7800
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : Avril 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,60
Export : % 3 premiers marchés :
France : 100 %
☐ 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 %



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS LE NATUREL

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE NERLEUX ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4 rue de la Paleine Référence client Interloire :
Téléphone : 02 41 51 61 04 CP : 49160 Ville : ST CYR-EN-BOURG
Fax : 02 41 51 65 34 Portable :
Email : contact@nerleux.fr Site : www.nerleux.fr
Nom du propriétaire : Amélie NEAU 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 : 4,9 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : Couleur : rosé
Nom de cuvée : La Folie des loups Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : la robe a la délicatesse de la framboise et couleur du saumon ; nez tenace de fruits rouges et noirs qui apportent une très belle fraîcheur fruitée ;
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 85% ; Chenin 15%
Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5 ha
Densité pieds/ha : 5500 Rendements (hl/ha) : 60
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
Mode de vendange : manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : très bonnes
Spécificité de vinification et élevage : méthode traditionnelle
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non
En % naturel : En % vol acquis : 12,5° sucres résiduels : 7g
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000
Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,70 €
Export : 10 % 3 premiers marchés :
France : 90 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 40 %

207
19-22 AVRIL 2017VINO DU
VAI LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

➔ N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : SCEA Domaine de Bois Moze ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : Le Bois Moze Référence client Interloire :
Téléphone : 02 41 57 91 28 CP : 49320 Ville : CAUTURES
Fax : 02 41 57 93 71 Portable : 06 24 29 36 61
Email : contact@bois-moze.fr Site : www.bois-moze.com
Nom du propriétaire : M. et Mme LANCIEU Contact / responsable : FIRAUDET Mathilde
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1996
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez : 3^e Année Conversion AB
Surface de production : 32 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Crémant de Loire
Millésime : Couleur : Rose
Nom de cuvée : Desirée Anne Marque : Domaine de Bois Moze
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 51% Cabernet Franc, 29% Grolleau Noir, 20% Pinot Noir
Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,48 ha
Densité pieds/ha : 4500 Rendements (hl/ha) : 69 hl
Nature du sol et du sous-sol : Argilo Calcaire
Mode de vendange : Manuelle 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 ☒ Non
En % naturel : 1208h En % vol acquis : sucres résiduels : 10 g/l
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 81,50 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 300
Date de mise en bouteille prévue : 12/01/2012 Date de commercialisation : en cours
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 8,10 €
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 : %