



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Saumur mousseux blanc brut 2016	SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN	NM	691	SMXBB2
Saumur mousseux blanc brut 2016	SAS BOUVET-LADUBAY	Trésor brut	168	SMXBB3
Saumur mousseux blanc brut 2016	SAS BOUVET-LADUBAY	Bouvet saumur Brut	163	SMXBB5
Saumur mousseux blanc brut 2015	SCEV B CAMBIER	cuvée classique	29	SMXBB7
Saumur mousseux blanc brut 2016	SAS Lacheteau	éphémère	884	SMXBB9
Saumur mousseux blanc brut 2016	EARL MATIGNON Yves et Hélène		753	SMXBB10
Saumur mousseux blanc brut 2016	SAS Lacheteau	Tete de cuvée	883	SMXBB11
Saumur mousseux blanc brut 2016	VEUVE AMIOT SAS	Cuvée réservée	938	SMXBB12
Saumur mousseux blanc brut 2016	VEUVE AMIOT SAS	l'essentiel	939	SMXBB13
Saumur mousseux blanc brut	SA CAVES DE GRENELLE	GRANDE CUVÉE	535	SMXBB15

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : LE DUC - FROVIN Référence client Interloire : 210 636  
 Adresse : 20 RUE SAINT ARNOUL SOUS SIGNE CP : 49540 Ville : MARTIGNE - BRIARD  
 Téléphone : 02 41 59 42 83 Fax : 02 41 59 47 90 Portable 06 75 75 32 99  
 Email : info@leduc-frovin.com Site : www.leduc-frovin.com  
 Nom du propriétaire : LE DUC Contact / responsable : Antoine ou Nathalie  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2000  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : TERRA VITIS  
 Surface de production : 30 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : SAUVIGNON METHODE TRADITIONNELLE  
 Millésime : N.M Couleur : BLANC  
 Nom de cuvée : LE DUC FROVIN Marque : LE DUC FROVIN  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Belle rose doré clair, nez d'agaves, bouche vive et très élégante  
 Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN  
 Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,5  
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 60  
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo limoneux  
 Mode de vendange : manuelle Nombre de tries : 1  
 Conditions de vendange : très bonnes  
 Spécificité de vinification et élevage : vinification et élevage en cuve Inox  
 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 : 12,5 sucres résiduels : 8 g/l  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 8 000  
 Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : MARS 2017  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 6,50  
 Export : 5 % 3 premiers marchés : .....  
 France : 90 %  
 GMS : 10 % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Caviste : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 80 %



19-22 AVRIL 2017

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



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : ..BOUVET LADUBAY..... Référence client Interloire : .....400 066.....
Adresse : CS 92048 ST Hilaire St Florent ..... CP : 49412 Ville : SAUMUR.....
Téléphone :02 41 83 83 83 ..... Fax : 02 41 50 24 32..... Portable : .....
Email : contact@bouvet-ladubay.fr..... Site : www.bouvet-ladubay.fr.....
Nom du propriétaire : Juliette Monmousseau 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 : .....HA Volume produit en moyenne : 45000..... HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : ....Saumur Mousseux.....
Millésime : .....2014..... Couleur : .....Blanc.....
Nom de cuvée : Bouvet Trésor Saumur Brut blanc :Bouvet Ladubay.....
Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche: La délicatesse de sa charpente met en évidence le charme et l'opulence du chenin soulignés par les arômes caractéristiques du bois et les tanins bien fondus. Accents d'agrumes et de brioche, avec une bulle délicate, la bouche a du fond et une belle longueur.

Cépages utilisés (en %) : .....chenin 80% chardonnay 20%.....
Âge moyen des vignes : ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : .....
Densité pieds/ha : ..... Rendements (hl/ha) : .....
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire.....
Mode de vendange : ..mécanique..... Nombre de tries : .....
Conditions de vendange : .....
Spécificité de vinification et élevage :méthode traditionnelle élevage du vin de base en barrique.....
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois..... Type de bois : ..chêne.....
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois: .....
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : .....En % vol acquis : 12.5..... sucres résiduels : .....11g/l.....
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : .....375..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : ..50 000.....
Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : ....13€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 : .....%



19-22 AVRIL 2017

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



<b>FICHE TECHNIQUE 2017</b>
-----------------------------

**LE DOMAINE/LA MAISON**

☒ Négoce ☐ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : ..BOUVET LADUBAY..... Référence client Interloire : .....400 066.....

Adresse : CS 92048 ST Hilaire St Florent ..... CP : 49412 Ville : SAUMUR.....

Téléphone : 02 41 83 83 83 ..... Fax : 02 41 50 24 32..... Portable : .....

Email : contact@bouvet-ladubay.fr..... Site : www.bouvet-ladubay.fr.....

Nom du propriétaire : Juliette Monmousseau 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 : .....HA Volume produit en moyenne : .....45000..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : ....Saumur Mousseux .....

Millésime : .....NV..... Couleur : .....Blanc.....

Nom de cuvée : **Bouvet Saumur Brut** Marque : Bouvet Ladubay.....

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Couleur jaune brillant avec des reflets verts. Nez de fruits très dominant. Bulles très fines et persistantes. Arômes de fleurs blanches, chèvrefeuille, acacia. Bouche très plaisante, brut sans agressivité, grande finesse.

Cépages utilisés (en %) : .....chenin 90% chardonnay 10%.....

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

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

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

Mode de vendange : mécanique ..... Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

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 : .....11g/l.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : .....750..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : ..100 000.....

Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : ....8€50.....

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 : .....%

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négocier  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : CHATEAU DE BEAUREGARD Référence client Interloire : 800028  
 Adresse : 4 rue St Julien CP : 49260 Ville : Le Puy ND  
 Téléphone : 0241522333 Fax : Portable : 0632274637  
 Email : info@saumur-chateau-beauregard.com Site : www.saumur-chateau-beauregard.com  
 Nom du propriétaire : CAMBIER Contact / responsable :  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2013  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez :  
 Surface de production : 23 HA Volume produit en moyenne : 1200 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : SAUMUR Mousseux  
 Millésime : (2015) Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Cuvée classique Marque : Château de Beauregard  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Oeil / Nez / Bouche : Très fines bulles, nez floral, bouche bien équilibrée, sonne longuement, fruits floraux -  
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 60%, Cabernet Franc 30%, Chardonnay 10%  
 Âge moyen des vignes : 35 Superficie des vignes pour cette cuvée : 7ha  
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 65  
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire nu Craie tuffeau  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :  
 Conditions de vendange : TB  
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage en cuve enteraie  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 9 mois  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : En % vol acquis : 12,35 sucres résiduels : 0,35  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 450 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 61700 -  
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 7,95 €  
 Export : % 3 premiers marchés :  
 France : 100 %  
 GMS : % ex de points de vente Paris/Province :  
 Caviste : 98 % ex de points de vente Paris/Province : Vaud B  
 CHR : % ex de points de vente Paris/Province :  
 Particulier : 2 %



884

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

19-22 AVRIL 2017



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : Lachebeau Référence client Interloire : .....

Adresse : 282, rue Lavoisier CP : 49700 Ville : DOUÉ LA FONTAINE

Téléphone : 02 41 59 26 26 Fax : 02 41 59 21 94 Portable : .....

Email : m.bureau@lachebeau.fr Site : .....

Nom du propriétaire : L.G.C.F. 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 : .....HA Volume produit en moyenne : ..... HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur mousseux .....

Millésime : ..... Couleur : Blanc .....

Nom de cuvée : Ephémère Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Céil / Nez / Bouche : Pour nez et 5 nez et 5 place fleurs et 5

5 nez très agréables de 5 et 5 place équilibrés

Cépages utilisés (en %) : Chenin 80% Chardonnay 10% C. Franc 10%

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 : ..... 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 : ..... En % vol acquis : ..... sucres résiduels : .....

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

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .....

Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....

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

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 : .....%



753

19-22 AVRIL 2017

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



### FICHE TECHNIQUE 2017

**LE DOMAINE/LA MAISON**  Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : DOMAINE MARTIGNON Référence client Interloire : 210434

Adresse : ..... CP : ..... Ville : SCEA MARTIGNON

Téléphone : ..... Fax : ..... Portable SC au capital de 120'000€

Email : ..... Site : ..... 21, Avenue du Château MARTIGNÉ-BRIAND

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : 49540 TERRANJOU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? RCS 245 122 493

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

Surface de production : 3.8 HA Volume produit en moyenne : 2000 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Sauvignon Blanc

Millésime : vin base 2015 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : ..... Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Ceil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Chenin 70% ~~Chardonnay 20%~~ Colo Franc 10%

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

Densité pieds/ha : 4.500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : .....

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 : 11 En % vol acquis : 14 sucres résiduels : .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 13000

Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,85

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 : .....%

883

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative  
 Nom : Chateau Montguerck Référence client Interloire : .....  
 Adresse : Route de Passarant CP : 49260 Ville : MHEIL/LAYON  
 Téléphone : ..... Fax : ..... Portable : 06.16.37.03.25  
 Email : m.bureau@lechateau.fr Site : .....  
 Nom du propriétaire : L.G.C.F. 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 : ..... HA Volume produit en moyenne : ..... HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : Saumur Mousseux  
 Millésime : ..... Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée : Tête de cuvée Marque : Chateau de Montguerck  
 Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Souffle vert, très frais blanc et fleurs blanches. La suite est riche équilibrée et fine  
 Cépages utilisés (en %) : Chenin (80%) Chardonnay (10%) C. Franc (10%)  
 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 : ..... 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 : ..... En % vol acquis : ..... sucres résiduels : .....  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : .....  
 Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....  
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : .....  
 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 : .....%

## LE DOMAINE/LA MAISON

 Négocio  Viticulteur  Coopérative

 Nom : Verme Amiot SAS Référence client Interloire : .....

 Adresse : 19, 21, rue Ackerman CP : 49400 Ville : Saint-Hilaire Saint-Etienne

 Téléphone : 02 41 83 14 14 Fax : 02 41 50 17 66 Portable : 06 28 43 30 14

 Email : cedric.galissou@verme-amiot.com Site : www.verme-amiot.fr

 Nom du propriétaire : CEGU Contact / responsable : Cedric GALISSOU

 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 : ISO 14001 IFS BRC

 Surface de production : 1 HA Volume produit en moyenne : 27 000 HI

en propriété

## LA CUVÉE

 Appellation/IGP : Saumur Nouveau

 Millésime : ..... Couleur : blanc

 Nom de cuvée : Cuvée Réserve Marque : Verme Amiot

 Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....

 Cépages utilisés (en %) : Chenin 67,20% Cabernet 32,80%

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

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

Nature du sol et du sous-sol : .....

 Mode de vendange : machine Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

 Spécificité de vinification et élevage : méthode traditionnelle

 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 : 11,92 sucres résiduels : 11,80

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 526,58 HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

 Nombre de bouteilles commercialisées : 70 210 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : ..... Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : .....

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 : ..... %

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocio  Viticulteur  Coopérative

Nom : veuve Amidr SAS Référence client Interloire :  
 Adresse : 19, 21, rue Ackerman CP : 49400 Ville : Saint-Hilaire Saint-Etienne  
 Téléphone : 02 41 83 14 14 Fax : 02 41 50 17 66 Portable : 06 28 43 30 14  
 Email : cedric.galica@veuve-amidr.com Site : www.veuve-amidr.fr  
 Nom du propriétaire : CEGU Contact / responsable : Cedric GALISSON  
 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 : Volcan IFS BRC  
 Surface de production : 1 HA Volume produit en moyenne : 27 000 HL  
*en propriété*

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Baume Nouveau  
 Millésime : Couleur : blanc  
 Nom de cuvée : l'Essentiel d'Amidr Marque : veuve Amidr  
 Mention sur lie :  Oui  Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :  
 Cépages utilisés (en %) : Chenin 61% Chardonnay 39%  
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :  
 Densité pieds/ha : 5000 Rendements (hl/ha) :  
 Nature du sol et du sous-sol :  
 Mode de vendange : machine Nombre de tries :  
 Conditions de vendange :  
 Spécificité de vinification et élevage : méthode traditionnelle  
 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 : 12,21 sucres résiduels : 11,60  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160,68 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 21424 bouteilles  
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE :  
 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 : %

535



19-22 AVRIL 2017

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



### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier  Viticulteur  Coopérative

Nom : LOUIS DE GRENELLE ..... Référence client Interloire : 400096 .....

Adresse : 839 RUE MARCEAU - BP 206 ..... CP : 49415 ..... Ville : SAUMUR CEDEX .....

Téléphone : 02.41.50.17.63 ..... Fax : ..... Portable : .....

Email : grenelle@louisdegrenelle.fr ..... Site : www.louisdegrenelle.fr .....

Nom du propriétaire : FLAQ ..... 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 : ..... HA Volume produit en moyenne : 8500 ..... HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : Saumur mousseux blanc .....

Millésime : 2014 ..... Couleur : Blanc .....

Nom de cuvée : Grande Cuvée ..... Marque : Louis de Grenelle .....

Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Œil / Nez / Bouche : / .....

Cépages utilisés (en %) : Chenin 95% Chardonnay 5% .....

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 : / ..... 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 : 12,6 ..... En % vol acquis : 12,6 ..... sucres résiduels : 8 .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : ..... 678 ..... HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 92 660 .....

Date de mise en bouteille prévue : / ..... Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 9,80 € .....

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 : / .....%