



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ANJOU BLANC DEMI SEC	ABDSB17-001	Domaine du Portaille	Moulin de Millé	2017
ANJOU BLANC DEMI SEC	ABDSB17-002	Château du Fresne	Brin de Fou	2017
ANJOU BLANC DEMI SEC	ABDSB17-003	CHATEAU DES NOYERS		2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine du Portaille</u>	Code client Interloire : <u>210218</u>
Adresse : <u>24 rue de Jarzé - Millé</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02-41-54-07-85</u>	Portable :
Email : <u>earl.tisserond@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL TISSEROND François & Phi</u>	
Contact / responsable : <u>TISSEROND François & Philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>TISSEROND François & Philippe</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Moulin de Millé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>95% CHENIN 5% CHARDONNAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange : <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schiste</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>Très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>-</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.40</u> Degrès acquis : <u>12.82</u>	Sucre résiduel : <u>9.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Château du Fresne</u>	Code client Interloire : <u>210342</u>
Adresse : <u>Faye d' Anjou</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-30-88</u>	Portable :
Email : <u>contact@chateaudufresneanjou.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL CHATEAU DU FRESNE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL CHATEAU DU FRESNE YDN</u>	Nom du propriétaire : <u>Bretault, Maugin et Richez Yannis, David et Nicolas</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Brin de Fou</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>19.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo schisteux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>exceptionnelle</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelle</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>11.83</u> Degrès acquis : <u>10.99</u>	Sucre résiduel : <u>14.11</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : CHATEAU DES NOYERS	Code client Interloire : 210417
Adresse : Château des Noyers	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-52-25-33	Portable : 06.32.61.31.63
Email : chateaudesnoyers@gmail.com	Site web :
Raison sociale : SCA CHATEAU DES NOYERS	
Contact / responsable : BEAUMONT GERALD	Nom du propriétaire : SCA CHATEAU DES NOYERS
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Quelle année ? 2017
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? non
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU BLANC DEMI-SEC	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 92.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin Blanc	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.40
Rendements (hl/ha) : 35.00	
Mode de vendange : Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : schiste	
Nombre de tries : non	
Conditions de vendange : aucune	
Spécificité de vinification et élevage : aucune	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : 14.93 Degrès acquis : 12.03	Sucre résiduel : 48.74
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 92.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : 2018-04-01
Prix particulier TTC départ cave : 7.50 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	