



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-005	Domaine de Clayou		2017
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-006	DOMAINES DES DEUX VALLEES	EN TERRASSE LES DEUX VALLEES	2017
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-010	jolly freres		2017
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-012	DOMAINE DU PETIT CLOCHER		2017
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-013	DOMAINE DE MIHOUDY	QUID NOVI	2017
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-015	LE LOGIS DU PRIEURE	Le Gâte-Acier	2017
ANJOU BLANC SEC	ABSB17-017	Domaine du Portaille	Coteaux de Millé	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de Clayou</u>	Code client Interloire : <u>801432</u>
Adresse : <u>25 rue du Pont Barré</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>VAL DU LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-78-44-44</u>	Portable : <u>06-32-77-02-60</u>
Email : <u>contact@domainedeclayou.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedeclayou.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL CLAYOU CHAUVIN</u>	
Contact / responsable : <u>EARL CLAYOU CHAUVIN Denis</u>	Nom du propriétaire : <u>CHAUVIN Denis</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 ? <u>Terra Vitis</u>
Surface de production : <u>33.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1400.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>33.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</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>Octobre 2017</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>En cuve</u>	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.10</u> Degrès acquis : <u>13.03</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>33.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINES DES DEUX VALLEES</u>	Code client Interloire : <u>400572</u>
Adresse : <u>Bellevue</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02-41-78-33-24</u>	Portable :
Email : <u>socheleau.philippe@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SARL DOMAINES DES DEUX VALLEES</u>	
Contact / responsable : <u>SOCHELEAU PHILIPPE</u>	Nom du propriétaire : <u>SOCHELEAU 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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU BLANC SEC

Milésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : EN TERRASSE LES DEUX VALLEES

Volume disponible à la vente : 230.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% chenin

Age moyen des vignes : 20.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 50.00

Mode de vendange : MANUELLE

Nature du sol et du sous-sol : DEGRADATION DE SCHISTES

Nombre de tries :

Conditions de vendange : vendange précoce et ensoleillée

Spécificité de vinification et élevage : fermentation basse température 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

Alcool total : 13.60 Degrès acquis : 13.22 Sucre résiduel : 6.10

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 230.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.90 €</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: <u>jolly freres</u>	Code client Interloire : <u>210490</u>
Adresse : <u>30 la Bourrelière</u>	Cp : <u>49610</u> Commune : <u>MURS ERIGNE</u>
Téléphone : <u>02-41-57-76-76</u>	Portable :
Email : <u>gaec.jolly@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC JOLLY Frères</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC JOLLY Frères thierry</u>	Nom du propriétaire : <u>jolly thierry</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 ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.84</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuve</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>14.04</u> Degrès acquis : <u>13.86</u>	Sucre résiduel : <u>3.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DU PETIT CLOCHER</u>	Code client Interloire : <u>210226</u>
Adresse : Lieu dit : <u>La laiterie</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>CLERE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-54-51</u>	Portable : <u>06-79-09-03-88</u>
Email : <u>petit.clocher@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedupetitclocher.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DU PETIT CLOCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DU PETIT CLOCHER VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS Julien, Stéphane & Vincent</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>86.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4500.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>284.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>8.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>47.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation en barrique, levures indigènes</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>3 vins chêne français</u>
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>14.33</u> Degrès acquis : <u>14.07</u>	Sucre résiduel : <u>4.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>270.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>36000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-14</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.40</u> €	3 premiers marchés : <u>usa allemagne</u>
Export : <u>25.00</u> %	
France : <u>75.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE MIHOUDY</u>	Code client Interloire : <u>210028</u>
Adresse : <u>Domaine de Mihoudy</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>AUBIGNE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02.41.59.46.52</u>	Portable : <u>06-20-01-18-39</u>
Email : <u>domainedemihoudy@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL COCHARD & Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL COCHARD & Fils BRUNO</u>	Nom du propriétaire : <u>COCHARD BRUNO</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>75.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>QUID NOVI</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>MACERATION PELICULLAIRE</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>14.59</u> Degrès acquis : <u>14.42</u>	Sucre résiduel : <u>2.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</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 : <u>LE LOGIS DU PRIEURE</u>	Code client Interloire : <u>210239</u>
Adresse : <u>Le Logis du Prieuré</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>CONCOURSON SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-11-22</u>	Portable : <u>06-11-78-60-69</u>
Email : <u>logis.prieure@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA JOUSSET</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA JOUSSET VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>JOUSSET VINCENT</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 ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Gâte-Acier</u>	
Volume disponible à la vente : <u>36.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
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>14.65</u> Degrès acquis : <u>14.60</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : €	
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 : <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 SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Coteaux de Millé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>25.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schiste</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>Très bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : -	
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 : Degrès acquis : <u>14.65</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>25.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3300</u>	Date de commercialisation : <u>2018-12-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-06-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
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 :