



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
BONNEZEAUX	BZB17-003	DES GRANDES BROSSES		2017
BONNEZEAUX	BZB17-005	Leblanc		2017
BONNEZEAUX	BZB17-006	Domaine des Petits Quarts		2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DES GRANDES BROSSES</u>	Code client Interloire : <u>210134</u>
Adresse : <u>Les Grandes Broses</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAMP SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-16-16</u>	Portable :
Email : <u>earl.longepe@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LONGEPE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL LONGEPE JACKY</u>	Nom du propriétaire : <u>LONGEPE JACKY</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) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>20.00</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>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTE GRESEUX ET QUARTZ</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>PRESSURAGE PNEUMATIQUE LONG ET DOUX FERMENTATION A BASSE TEMPERATURE ETALEE DANS LE TEMPS</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>18.49</u> Degrès acquis : <u>11.22</u>	Sucre résiduel : <u>122.43</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>20.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.50</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>Leblanc</u>	Code client Interloire : <u>210331</u>
Adresse : <u>Domaine des Closserons</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-30-78</u>	Portable : <u>06-32-90-62-30</u>
Email : <u>contact@domaine-leblanc.fr</u>	Site web : <u>https://www.domaine-leblanc.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL LEBLANC J.-Claude et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL LEBLANC J.-Claude et Fils Pierre</u>	Nom du propriétaire : <u>Leblanc Dominique</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>45.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
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>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>18.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schiste vert</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique</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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>21.95</u> Degrès acquis : <u>12.30</u>	Sucre résiduel : <u>162.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>25.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.90</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>Domaine des Petits Quarts</u>	Code client Interloire : <u>210336</u>
Adresse : <u>Domaine des Petits Quarts</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>FAYE D'ANJOU</u>
Téléphone : <u>02-41-54-03-00</u>	Portable :
Email : <u>earl.godineau@terre-net.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GODINEAU</u>	
Contact / responsable : <u>GODINEAU Jean-Pascal</u>	Nom du propriétaire : <u>GODINEAU Jean-Pascal</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>44.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
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>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>14.00</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>Cueillette en raisins de passerillage</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Cuve inox</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>22.45</u> Degrès acquis : <u>11.50</u>	Sucre résiduel : <u>183.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>25.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-06-26</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	