



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
CHINON Blanc	CHB17-001	BAUDRY-DUTOUR	3 COTEAUX	2017
CHINON Blanc	CHB17-003	PIERRE ET BERTRAND COULY	LES BLANCS CLOSEAUX	2017
CHINON Blanc	CHB17-005	Domaine MARY	Le Ptit Chenin	2017
CHINON Blanc	CHB17-007	DOMAINE CHARLES PAIN	CUVEE BLANCHE	2017
CHINON Blanc	CHB17-008	DOMAINE DES BOUQUERRIES	COTEAUX DE SONNAY	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : BAUDRY-DUTOUR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02-47-58-53-01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutour.fr	Site web : http://www.baudry-dutour.fr/
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOUR	
Contact / responsable : SAS BAUDRY-DUTOUR Audrey	Nom du propriétaire : DUTOUR Jean-Martin
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 ? Haute Valeur Environnementale
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : 3 COTEAUX	
Volume disponible à la vente : 138.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Chenin	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Coteau argilo-calcaire	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : beau temps	
Spécificité de vinification et élevage : Débourbage sévère puis fermentation en cuve inox	
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 : Degrès acquis : 12.00	Sucre résiduel : 0.80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 138.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 10.00 €	
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>PIERRE ET BERTRAND COULY</u>	Code client Interloire : <u>300669</u>
Adresse : <u>4 rue de St Louans</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CHINON</u>
Téléphone : <u>02-47-93-43-97</u>	Portable : <u>06-80-30-08-22</u>
Email : <u>contact@pb-couly.com</u>	Site web : <u>http://www.pb-couly.com/</u>
Raison sociale : <u>SAS Pierre et Bertrand COULY</u>	
Contact / responsable : <u>SAS Pierre et Bertrand COULY Bertrand</u>	Nom du propriétaire : <u>COULY Bertrand</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>21.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>747.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES BLANCS CLOSEAUX</u>	
Volume disponible à la vente : <u>42.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Pale/ aromatique fruité floral/bouche grasse</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin Blanc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>5.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>28.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>TRES BEAU TEMPS</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ELEVAGE SUR LIE</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>12.70</u> Degrès acquis : <u>12.40</u>	Sucre résiduel : <u>5.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>42.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5500</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-20</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-20</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.50</u> €	3 premiers marchés : <u>USA ALLEMAGNE BELGIQUE</u>
Export : <u>7.00%</u>	
France : <u>93.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>28.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>45.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine MARY</u>	Code client Interloire : <u>800293</u>
Adresse : <u>5 rue de Villegron</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LA ROCHE CLERMAULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-05-51</u>	Portable : <u>06-85-94-03-84</u>
Email : <u>earl.domaine.mary@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE MARY</u>	
Contact / responsable : <u>MARY cyril</u>	Nom du propriétaire : <u>MARY Cyril</u>
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 ? <u>2014</u>
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>11.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Ptit Chenin</u>	
Volume disponible à la vente : <u>21.56</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>7.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.67</u>
Rendements (hl/ha) : <u>32.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification et élevage en cuve fibre</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>12.70</u> Degrès acquis : <u>12.70</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>21.56</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-23</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-15</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	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 : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE CHARLES PAIN</u>	Code client Interloire : <u>113354</u>
Adresse : <u>Chezelet</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-06-14</u>	Portable : <u>06-07-13-85-22</u>
Email : <u>charles.pain@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN CHARLES</u>	Nom du propriétaire : <u>PAIN CHARLES</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>51.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2300.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE BLANCHE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>158.00</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>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>en caisse</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification 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>13.10</u> Degrès acquis : <u>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>158.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>16000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<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 DES BOUQUERRIES</u>	Code client Interloire : <u>111181</u>
Adresse : <u>4 Les Bouquerries</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02.47.93.10.50</u>	Portable : <u>06-81-41-53-15</u>
Email : <u>gaecdesbouquerries@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DES BOUQUERRIES</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DES BOUQUERRIES Jérôme</u>	Nom du propriétaire : <u>SOURDAIS Guillaume et Jérôme</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>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>COTEAUX DE SONNAY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>16.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CARLCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>EXCELLENTE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>PRESSURAGE PUIS FA EN BARRIQUE</u>	
Élevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Élevage 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>13.00</u> Degrès acquis : <u>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>4.51</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>16.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	