



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>COTEAUX ANCENIS BLANC</b>	CARS17-001	PASCAL RENOUE	Domaine du Haut Fresne	2017
<b>COTEAUX ANCENIS BLANC</b>	CABLB17-002	Domaine de la Cambuse		2017
<b>COTEAUX ANCENIS BLANC</b>	CABLB17-004	PASCAL RENOUE	Domaine du Haut Fresne	2017
<b>COTEAUX ANCENIS BLANC</b>	CABLB17-005	DOMAINE DU MOULIN GIRON		2017

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine des Galloires</u>	Code client Interloire : <u>211194</u>
Adresse : <u>1 La Galloire</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02-40-98-20-10</u>	Portable : <u>06-28-06-24-06</u>
Email : <u>admin@galloires.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DES GALLOIRES</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DES GALLOIRES Maxime</u>	Nom du propriétaire : <u>Toublanc Toublanc</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Malvoisie</u>	
Volume disponible à la vente : <u>407.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Pinot gris</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>M</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Shistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>m</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>m</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>11.90</u>	Sucre résiduel : <u>25.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>407.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>50000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.10</u> €	3 premiers marchés :
Export : <u>0.00</u> %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Cambuse</u>	Code client Interloire : <u>300164</u>
Adresse : <u>La Cambuse</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02-40-83-91-63</u>	Portable :
Email : <u>domainedelacambuse@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE Anthony</u>	Nom du propriétaire : <u>Toublanc Anthony</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Pinot gris</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gneiss dégradé</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>traditionnelle</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>13.27</u> Degrès acquis : <u>11.69</u>	Sucre résiduel : <u>26.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>45.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.30</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 : PASCAL RENO	Code client Interloire : 211268
Adresse : Domaine du Haut Fresne	Cp : 49530 Commune : DRAIN
Téléphone : 02-40-98-26-79	Portable :
Email : contact@renou-freres.com	Site web :
Raison sociale : SCEA RENO Frères et Fils	
Contact / responsable : SCEA RENO Frères et Fils JEROME	Nom du propriétaire : RENO PASCAL
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 ? non	
Surface de production : 75.00 HA	Volume produit en moyenne : 4500.00HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX D'ANCENIS BLANC	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine du Haut Fresne	
Volume disponible à la vente : 400.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : pinot gris 100%	
Age moyen des vignes : 10.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 10.00
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : schiste vert prasinite limono-sableux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : pressurage direct fermentation à basse température	
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 : 13.42 Degrès acquis : 11.68	Sucre résiduel : 29.30
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 485.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 64000	Date de commercialisation : 2018-02-01
Date de mise en bouteille prévue : 2018-02-28	
Prix particulier TTC départ cave : 5.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : 30.00%	ex de points de vente Paris/Province : U-Leclerc-CORA-Métro
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 50.00%	ex de points de vente Paris/Province : au chai

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DU MOULIN GIRON</u>	Code client Interloire : <u>211184</u>
Adresse : <u>Le Moulin Giron</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>LIRE</u>
Téléphone : <u>02-40-09-03-15</u>	Portable :
Email : <u>domainemoulingiron@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON</u>	
Contact / responsable : <u>RENOU Nadine</u>	Nom du propriétaire : <u>ALLARD PERE ET FILLE</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>55.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3300.00</u> HI

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>198.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% PINOT GRIS</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>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Mica Schiste</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 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>13.63</u> Degrès acquis : <u>11.59</u>	Sucre résiduel : <u>34.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>198.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.80</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	