



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>COTEAUX DU LAYON COMMUNES</b>	CTLCB17-001	Château du Fresne	Grande Sélection	2017
<b>COTEAUX DU LAYON COMMUNES</b>	CTLCB17-002	DOMAINE DES BARRES		2017
<b>COTEAUX DU LAYON COMMUNES</b>	CTLCB17-005	DOMAINE LE MONT	Domaine le Mont	2017

**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 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 DU LAYON + NOM DE COMMUNE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Grande Sélection</u>	
Volume disponible à la vente : <u>136.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>16.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo schisteux</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>exceptionnelles</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>aucune</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>18.23</u> Degrès acquis : <u>12.56</u>	Sucre résiduel : <u>95.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>136.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.90</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>DOMAINE DES BARRES</u>	Code client Interloire : <u>210676</u>
Adresse : <u>Domaine des Barres</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02-41-78-98-24</u>	Portable : <u>06-80-88-44-93</u>
Email : <u>achardpatrice@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEV ACHARD</u>	
Contact / responsable : <u>SCEV ACHARD PATRICE</u>	Nom du propriétaire : <u>ACHARD PATRICE</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>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1100.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON + NOM DE COMMUNE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>27.00</u>	
Mode de vendange : <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTES GRESEUX</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage cuve</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>5</u> 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>18.57</u> Degrès acquis : <u>12.06</u>	Sucre résiduel : <u>110.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10000</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-09</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-15</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	
Export : <u>5.00</u> %	3 premiers marchés : <u>angleterre</u>
France : <u>95.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>75.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>propriété</u>

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>DOMAINE LE MONT</u>	Code client Interloire : <u>210343</u>
Adresse : <u>Le Mont</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>FAYE D'ANJOU</u>
Téléphone : <u>02-41-54-31-41</u>	Portable :
Email : <u>robinclaudemont@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL ROBIN Louis et Claude</u>	
Contact / responsable : <u>EARL ROBIN Louis et Claude ROBIN CLAUDE</u>	Nom du propriétaire : <u>ROBIN Claude</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>25.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON + NOM DE COMMUNE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine le Mont</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUELLES</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTES</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>TRES BONNES</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>20.56</u> Degrès acquis : <u>12.97</u>	Sucre résiduel : <u>127.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	