



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-005	Domaine Saint Arnoul	DOMAINE SAINT ARNOUL	2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-011	Domaine Percher	le chapitre	2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-012	CHATEAU LA VARIERE	CHATEAU LA VARIERE	2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-014	JANINE GOIZIL		2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-015	DOMAINE DES FORGES - Vignoble Branchereau SCEA		2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-016	LE LOGIS DU PRIEURE	Clos des Aunis	2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-019	Leblanc	Veilles Vignes	2017
<b>COTEAUX DU LAYON BLANC</b>	CTLB17-020	DOMAINE DES RICHERES		2017

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Domaine Saint Arnoul</u>	Code client Interloire : <u>210438</u>
Adresse : <u>Sousigné</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02-41-59-43-62</u>	Portable :
Email : <u>domaine@saint-arnoul.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA Alain POUPARD</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA Alain POUPARD Alain</u>	Nom du propriétaire : <u>POUPARD Alain</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>33.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>30.00</u> HL

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE SAINT ARNOUL</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.86</u>
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schisteux</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>ideales</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Traditionnelles</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>17.79</u> Degrès acquis : <u>12.34</u>	Sucre résiduel : <u>91.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-23</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-25</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.45</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine Percher</u>	Code client Interloire : <u>211045</u>
Adresse : <u>Savonnière</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>LES VERCHERS SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-76-29</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainepercher.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE PERCHER</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE PERCHER Jean Yves</u>	Nom du propriétaire : <u>Percher Jean Yves</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>27.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1300.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>le chapitre</u>	
Volume disponible à la vente : <u>15.00</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 : <u>0.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>34.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>basse temperature</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>20.36</u> Degrès acquis : <u>13.87</u>	Sucre résiduel : <u>109.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>56.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-06</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-04</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.00</u> €	
Export : <u>10.00</u> %	3 premiers marchés : <u>belgique</u>
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: CHATEAU LA VARIERE	Code client Interloire : 211009
Adresse : Château la Varière - Vauchrétien	Cp : 49320 Commune : BRISSAC QUINCE
Téléphone : 02-41-91-22-64	Portable :
Email : adv@orchidees-maisonsdevin.fr	Site web :
Raison sociale : SCEV CHATEAU LA VARIERE	
Contact / responsable : LARGEAU Céline	Nom du propriétaire : ..
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 ? 2015
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? non
Surface de production : 150.00 HA	Volume produit en moyenne : Hl

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LAYON	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU LA VARIERE	
Volume disponible à la vente : 100.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : Robe jaune doré. Nez de fruits blancs miellés. Bouche d'un bel équilibre fruité dans une fraîcheur minérale contrastée.	
Cépages utilisés (en %) : 100% Chenin blanc	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 25.00	
Mode de vendange: manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : Graves, schistes, pierres carbonifères	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : aux heures ensoleillées	
Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle à température contrôlée. Elevage en cuves	
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 : 18.55 Degrès acquis : 11.42	Sucre résiduel : 120.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 10.00 €	
Export : 20.00%	3 premiers marchés :
France : 80.00%	
<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: JANINE GOIZIL	Code client Interloire : 210212
Adresse : Le Petit Val	Cp : 49380 Commune : CHAVAGNES LES EAUX
Téléphone : 02-41-54-31-14	Portable :
Email : denisgoizil@sfr.fr	Site web :
Raison sociale : EARL Denis GOIZIL	
Contact / responsable : GOIZIL DENIS	Nom du propriétaire : GOIZIL JANINE ET DENIS
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 : 43.00 HA	Volume produit en moyenne : 2200.00HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LAYON	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 100.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 30.00	
Mode de vendange: MANUELLE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SCHISTEUX	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : TRES BONNE	
Spécificité de vinification et élevage : Elevage en cuve inox	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : 6 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 : 20.62 Degrès acquis : 13.19	Sucre résiduel : 125.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 13300	
Date de mise en bouteille prévue : 2018-05-12	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 7.90 €	
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 FORGES - Vignoble</u> <u>Branchereau SCEA</u>	Code client Interloire : <u>210672</u>
Adresse : <u>SCEA BRANCHEREAU</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02-41-78-33-56</u>	Portable :
Email : <u>cb@domainedesforges.net</u>	Site web : <u>http://www.domainedesforges.net</u>
Raison sociale : <u>SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA BRANCHEREAU - DOMAINE DES FORGES Stéphane</u>	Nom du propriétaire : <u>BRANCHEREAU Stéphane</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>50.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>46.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelles</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes gréseux et quartz</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>raisins passerillés et botrytisés</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>en 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>19.60</u> Degrès acquis : <u>12.04</u>	Sucre résiduel : <u>127.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-08</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.20</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Clos des Aunis</u>	
Volume disponible à la vente : <u>45.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>20.88</u> Degrès acquis : <u>13.02</u>	Sucre résiduel : <u>132.00</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>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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Veilles Vignes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>55.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>20.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo schisteux de dominante de gres</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique</u>	
Élevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" 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>22.29</u> Degrès acquis : <u>12.33</u>	Sucre résiduel : <u>167.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.90</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 RICHERES</u>	Code client Interloire : <u>300599</u>
Adresse : <u>7 route d'Angers</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>06-24-93-07-04</u>	Portable :
Email : <u>faguibert@yahoo.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GUIBERT</u>	
Contact / responsable : <u>EARL GUIBERT FABRICE</u>	Nom du propriétaire : <u>GUIBERT FABRICE</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>3.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>120.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>27.00</u>	
Mode de vendange : <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTES</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>TRES BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>1/3 SOUS BOIS</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>3</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>23.25</u> Degrès acquis : <u>13.08</u>	Sucre résiduel : <u>171.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<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 :