



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
COTEAUX DU LOIR	CLB17-001	Domaine de la Raderie	Présidial	2017
COTEAUX DU LOIR	CLB17-002	Domaine de la Raderie	Rasné	2017
COTEAUX DU LOIR	CLB17-003	Domaine de Cézin	Domaine	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Raderie</u>	Code client Interloire : <u>113816</u>
Adresse : <u>La Pommeraie</u>	Cp : <u>72340</u> Commune : <u>CHAHAINES</u>
Téléphone : <u>02-43-79-14-90</u>	Portable :
Email : <u>christophe.croisard@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.laraderie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA RADERIE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA RADERIE</u> <u>Christophe</u>	Nom du propriétaire : <u>Croisard Christophe</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>COTEAUX DU LOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Présidial</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile à silex</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ras</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>12.14</u> Degrès acquis : <u>11.59</u>	Sucre résiduel : <u>9.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>52.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</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 de la Raderie</u>	Code client Interloire : <u>113816</u>
Adresse : <u>La Pommeraie</u>	Cp : <u>72340</u> Commune : <u>CHAHAINES</u>
Téléphone : <u>02-43-79-14-90</u>	Portable :
Email : <u>christophe.croisard@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.laraderie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA RADERIE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA RADERIE</u> <u>Christophe</u>	Nom du propriétaire : <u>Croisard Christophe</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>COTEAUX DU LOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Rasné</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile à silex</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ras</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>12.00</u> Degrès acquis : <u>12.00</u>	Sucre résiduel : <u>11.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>64.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	
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 de Cézin</u>	Code client Interloire : <u>113769</u>
Adresse : <u>Rue de Cézin</u>	Cp : <u>72340</u> Commune : <u>MARCON</u>
Téléphone : <u>02-43-44-13-70</u>	Portable :
Email : <u>earl.francois.fresneau@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>https://www.fresneau.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL FRESNEAU</u>	
Contact / responsable : <u>EARL FRESNEAU Amandine</u>	Nom du propriétaire : <u>FRESNEAU Amandine et Xavier</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>16.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILE A SILEX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>PLUVIEUSE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>SUR LIES</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>12.63</u> Degrès acquis : <u>12.34</u>	Sucre résiduel : <u>4.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>90.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-11</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.30</u> €	3 premiers marchés : <u>ETAT UNIS</u>
Export : <u>2.00</u> %	
France : <u>98.00</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>26.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>65.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :