



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
JASNIERES DEMI-SEC	JASDSB17-001	OLIVIER CHAMPION	LES CLOS	2017
JASNIERES DEMI-SEC	JASDSB17-002	Domaine LELAIS	Cuvée St Vincent	2017
JASNIERES SEC	JASB17-001	Domaine LELAIS	Le Tradition	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: OLIVIER CHAMPION	Code client Interloire : 801041
Adresse : Rue Elie Savatier	Cp : 72340 Commune : PONCE SUR LE LOIR
Téléphone : 06-68-60-72-43	Portable : 06-68-60-72-43
Email : vins.champion@orange.fr	Site web :
Raison sociale : OLIVIER CHAMPION	
Contact / responsable : M CHAMPION Olivier OLIVIER	Nom du propriétaire : CHAMPION OLIVIER
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non	Quelle année ? 2014
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? non
Surface de production : 10.00 HA	Volume produit en moyenne : 380.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : JASNIERES DEMI-SEC	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : LES CLOS	
Volume disponible à la vente : 35.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00
Rendements (hl/ha) : 35.00	
Mode de vendange: MACHINE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE	
Nombre de tries : 1	
Conditions de vendange : NORMALES	
Spécificité de vinification et élevage : CUVE INOX	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 12.85 Degrès acquis : 12.13	Sucre résiduel : 12.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 4000	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : 2018-03-01
Prix particulier TTC départ cave : 8.50 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine LELAIS</u>	Code client Interloire : <u>801514</u>
Adresse : <u>41 route de Poncé</u>	Cp : <u>72340</u> Commune : <u>RUILLE SUR LOIR</u>
Téléphone : <u>02-43-79-09-59</u>	Portable :
Email : <u>vins@domainelelais.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>Domaine LELAIS</u>	
Contact / responsable : <u>LELAIS CLAIRE</u>	Nom du propriétaire : <u>Domaine LELAIS</u> <u>Domaine LELAIS</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non	Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? <u>non</u>
Surface de production : <u>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>JASNIERES DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée St Vincent</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-Calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>Humides mais ensoleillées</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification en cuve Inox, Maitrise des températures, Elevage sur Lies fines</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>11.85</u>	Sucre résiduel : <u>14.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>120.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>16000</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-13</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-11</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>15.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>Nicolas</u>
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>85.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>Au Domaine en direct</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine LELAIS</u>	Code client Interloire : <u>801514</u>
Adresse : <u>41 route de Poncé</u>	Cp : <u>72340</u> Commune : <u>RUILLE SUR LOIR</u>
Téléphone : <u>02-43-79-09-59</u>	Portable :
Email : <u>vins@domainelelais.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>Domaine LELAIS</u>	
Contact / responsable : <u>LELAIS CLAIRE</u>	Nom du propriétaire : <u>Domaine LELAIS</u> <u>Domaine LELAIS</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>JASNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Tradition</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>10.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>Machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>atmosphère humide mais temps ensoleillé</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification en cuve inox élevage sur lies fines</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.00</u>	Sucre résiduel : <u>6.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-11</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>15.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>Nicolas, Intercaves</u>
☒ CHR : <u>15.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>Proxi boisson</u>
☒ Particulier : <u>70.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>au Domaine en direct</u>