



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR	SRB17-003	RUBIN	Domaine de la Seigneurie des Tourelles	2017
SAUMUR	SRB17-006	Bonnin	Domaine de la Croix de Noyant	2017
SAUMUR	SRB17-013	Domaine de la Paleine	Domaine de la Paleine	2017
SAUMUR	SRB17-014	Domaine de Nerleux	Nerleux	2017
SAUMUR	SRB17-015	COULY- DUTHEIL	LES MOULINS DE TURQUANT	2017
SAUMUR	SRB17-016	DOMAINE DES HAUTS DE SANZIERS		2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: RUBIN	Code client Interloire : 400471
Adresse : ZI Champagne - Europe	Cp : 49260 Commune : MONTREUIL BELLAY
Téléphone : 02-41-40-22-50	Portable :
Email : marketing@joseph-verdier.fr	Site web :
Raison sociale : SA Joseph VERDIER	
Contact / responsable : SA Joseph VERDIER Nicolas	Nom du propriétaire : RUBIN Nicolas
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 ?	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine de la Seigneurie des Tourelles	
Volume disponible à la vente : 160.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Chenin	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange: Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnel	
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 : 12.21	Sucre résiduel : 3.90
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 3.10 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin Marc</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>2000.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>110000.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine de la Croix de Noyant</u>	
Volume disponible à la vente : <u>321.00</u>	
Description du vin	
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>5.80</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>tuffeau</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>idéales</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>basse température</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 : <u>12.38</u> Degrès acquis : <u>12.36</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>321.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>42800</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-02</u>	Date de commercialisation : <u>2018-09-26</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Paleine</u>	Code client Interloire : <u>210611</u>
Adresse : <u>9 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-21-24</u>	Portable : <u>06-84-43-15-55</u>
Email : <u>contact@domaine-paleine.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	Nom du propriétaire : <u>VINCENT Marc</u>
Nivelleau Patrick	
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>AB BUREAU VERITAS</u>	
Surface de production : <u>37.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1400.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine de la Paleine</u>	
Volume disponible à la vente : <u>84.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>VENDANGE SAINE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CUVES INOX THERMOREGULEES</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 : <u>14.32</u> Degrès acquis : <u>14.04</u>	Sucre résiduel : <u>4.79</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>84.00</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 : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de Nerleux</u>	Code client Interloire : <u>210709</u>
Adresse : <u>4 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-51-61-04</u>	Portable :
Email : <u>contact@nerleux.fr</u>	Site web : <u>www.nerleux.fr</u>
Raison sociale : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	
Contact / responsable : <u>Amélie Neau AMELIE</u>	Nom du propriétaire : <u>NEAU AMELIE</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>50.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Nerleux</u>	
Volume disponible à la vente : <u>85.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe jaune serein avec des reflets or. Nez intense de fruits blancs et murs. Bouche souple et ronde</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>Très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération préfermentaire</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>14.11</u>	Sucre résiduel : <u>0.78</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>85.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>11400</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-05</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</u> €	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>usa</u>
France : <u>90.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : <u>40.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: COULY- DUTHEIL	Code client Interloire : 400154
Adresse : 12 rue Diderot	Cp : 37502 Commune : CHINON CEDEX
Téléphone : 02-47-97-20-20	Portable :
Email : info@coulyduthheil-chinon.com	Site web : https://www.coulyduthheil-chinon.com
Raison sociale : Maison COULY DUTHEIL	
Contact / responsable : Maison COULY DUTHEIL Arnaud	Nom du propriétaire : COULY ARNAUD
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 ? non	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : LES MOULINS DE TURQUANT	
Volume disponible à la vente : 130.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % CHENIN	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 40.00	
Mode de vendange: MANUELLES	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : PAR TEMPS SEC	
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 : Degrès acquis : 14.20	Sucre résiduel : 4.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : 2018-04-01	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 8.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DES HAUTS DE SANZIERS</u>	Code client Interloire : <u>801366</u>
Adresse : <u>14 rue St Vincent</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-26-75</u>	Portable :
Email : <u>tessieretfils@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL TESSIER et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL TESSIER et Fils Jean-François</u>	Nom du propriétaire : <u>HOUET JEAN FRANCOIS</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non	Quelle année ? <u>2016</u>
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? <u>non</u>
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>280.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>SAINE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CUVE INOX THERMOREGULER</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>14.32</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>280.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.60 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	