



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
TOURAINE BLANC	TB17-003	domaine de fontenay	sauvignon	2017
TOURAINE BLANC	TB17-008	DOMAINE DU CHAPITRE		2017
TOURAINE BLANC	TB17-012	RUBIN	Domaine de la Colline	2017
TOURAINE BLANC	TB17-016	LECLAIR		2017
TOURAINE BLANC	TB17-017	LIONEL GOSSEAUME		2017
TOURAINE BLANC	TB17-021	Caves du Père Auguste	Sauvignon	2017
TOURAINE BLANC	TB17-022	DOMAINE DE LA RENAUDIE	DOMAINE DE LA RENAUDIE Sauvignon	2017
TOURAINE BLANC	TB17-024	Vignoble Gibault	Sauvignon	2017
TOURAINE BLANC	TB17-025	DOMAINE OCTAVIE	DOMAINE OCTAVIE - SAUVIGNON BLANC	2017
TOURAINE BLANC	TB17-030	DOMAINE ROC DE CHATEAUVIEUX	DOMAINE ROC DE CHATEAUVIEUX	2017
TOURAINE BLANC	TB17-032	Domaine Pré Baron	Sauvignon Pré Baron	2017
TOURAINE BLANC	TB17-033	Domaine Bellevue	sauvignon	2017
TOURAINE BLANC	TB17-035	DOMAINE DES SOUTERRAINS		2017
TOURAINE BLANC	TB17-036	Domaine Michaud	Sauvignon	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>domaine de fontenay</u>	Code client Interloire : <u>300785</u>
Adresse : <u>3 Fontenay</u>	Cp : <u>37150</u> Commune : <u>BLERE</u>
Téléphone : <u>02-47-57-93-05</u>	Portable :
Email : <u>domaine.de.fontenay@free.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE FONTENAY</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE FONTENAY philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>carli philippe</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>5.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINNE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>88.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>perruche</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>maturité optimale</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnel</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 : Degrès acquis : <u>12.20</u>	Sucre résiduel : <u>1.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>88.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-28</u>	
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 type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU CHAPITRE</u>	Code client Interloire : <u>112395</u>
Adresse : <u>82 rue Principale</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>ST ROMAIN SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-71-22</u>	Portable :
Email : <u>ledomaineduchapitre@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DESLOGES M. et F.</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DESLOGES M. et F. DESLOGES</u>	Nom du propriétaire : <u>DESLOGES M ET F</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>270.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</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>SABLE A SILEX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>XX</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération thermorégulée de 15 jours, suivi d'un élevage en cuves inox</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.37</u>	Sucre résiduel : <u>3.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>270.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.80 €</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: 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 ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine de la Colline	
Volume disponible à la vente : 459.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Sauvignon	
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 : <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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 12.64	Sucre résiduel : 3.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 459.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 3.35 €	
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>LECLAIR</u>	Code client Interloire : <u>800587</u>
Adresse : <u>79 route de Montrichard</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>
Téléphone : <u>02-54-71-44-02</u>	Portable : <u>06-10-03-47-41</u>
Email : <u>info@vin-rochette-leclair.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>LECLAIR Vincent</u>
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 ? <u>2014</u>	
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>47.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>60.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>650.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>19.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>34.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Perruche</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>A maturité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Pressurage lent. Le vin reste sur lies fines</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>12.83</u> Degrès acquis : <u>12.72</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>650.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-14</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.70</u> €	
Export : <u>25.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Royaume-Uni Etats-Unis Allemagne</u>
France : <u>75.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>15.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Paris</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Région + Paris</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LIONEL GOSSEAUME</u>	Code client Interloire : <u>300654</u>
Adresse : <u>6 chemin des Etangs</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>CHOUSSY</u>
Téléphone : <u>02-54-71-55-02</u>	Portable :
Email : <u>info@lionelgosseaume.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>Lionel GOSSEAUME</u>	
Contact / responsable : <u>GOSSEAUME LIONEL</u>	Nom du propriétaire : <u>GOSSEAUME LIONEL</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>21.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>750.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>74.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>7.77</u>
Rendements (hl/ha) : <u>10.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>stabulation à froid longue</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>12.89</u> Degrès acquis : <u>12.76</u>	Sucre résiduel : <u>2.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>74.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.80</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>Caves du Père Auguste</u>	Code client Interloire : <u>110336</u>
Adresse : <u>14 rue des Caves</u>	Cp : <u>37150</u> Commune : <u>CIVRAY DE TOURAINE</u>
Téléphone : <u>02-47-23-93-04</u>	Portable :
Email : <u>contact@pereauguste.com</u>	Site web : <u>http://www.pereauguste.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE Adrien</u>	Nom du propriétaire : <u>GODEAU 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>45.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Brillant, fruité, sec</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argile à silex (dite « Perruche »)</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>Excellente</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>1 semaine à froid sur bourbes, fermentation basse température</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>12.85</u> Degrès acquis : <u>12.85</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>90.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-09</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</u> €	3 premiers marchés : <u>Allemagne Belgique Angleterre</u>
Export : <u>10.00</u> %	
France : <u>90.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Restaurant du château de Chenonceau</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>95.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Au domaine</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE LA RENAUDIE</u>	Code client Interloire : <u>112163</u>
Adresse : <u>115 route de St Aignan</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>MAREUIL SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-18-72</u>	Portable : <u>06-59-54-05-60</u>
Email : <u>domaine.renaudie@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainerenaudie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno Patricia</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS BRUNO</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINNE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA RENAUDIE Sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>600.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>13.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argiles sableuses coteaux de la rive sud du Cher</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>vendanges précoces sous le soleil</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuves inox maîtrise des températures</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>13.05</u> Degrès acquis : <u>12.87</u>	Sucre résiduel : <u>3.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>600.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>79800</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-09</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.60</u> €	3 premiers marchés : <u>PAYS BAS USA GRANDE BRETAGNE</u>
Export : <u>70.00%</u>	
France : <u>30.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>5.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>8.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>7.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Vignoble Gibault</u>	Code client Interloire : <u>801042</u>
Adresse : <u>183 rue Léon Gambetta</u>	Cp : <u>41130</u> Commune : <u>MEUSNES</u>
Téléphone : <u>02-54-71-02-63</u>	Portable :
Email : <u>vignoblegibault@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.vignoblegibault.com</u>
Raison sociale : <u>SARL VIGNOBLE GIBAULT</u>	
Contact / responsable : <u>GIBAULT Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>GIBAULT Patrick</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>Terra Vitis</u>
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINNE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>635.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>10.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</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>sec et ensoleillé</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermtation à basse température</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>13.08</u> Degrès acquis : <u>12.91</u>	Sucre résiduel : <u>2.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>635.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>80000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : <u>40.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA Canada Irlande</u>
France : <u>60.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>Caveau</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE OCTAVIE</u>	Code client Interloire : <u>112281</u>
Adresse : <u>SCEA BARBEILLON-ROUBALLAY</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>OISLY</u>
Téléphone : <u>02-54-79-54-57</u>	Portable : <u>06-71-47-77-89</u>
Email : <u>domaineoctavie@domaineoctavie.com</u>	Site web : <u>http://www.domaineoctavie.com</u>
Raison sociale : <u>Domaine OCTAVIE</u>	
Contact / responsable : <u>Domaine OCTAVIE -</u>	Nom du propriétaire : <u>ROUBALLAY NOË</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE OCTAVIE - SAUVIGNON BLANC</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1037.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe brillante, couleur jaune pâle. S'ouvre sur un nez expressif qui associe le cassis fruit, les agrumes et les fruits exotiques avec une finale citronnée. La bouche à l'attaque franche offre un bel équilibre avec une matière à la fois souple, fraîche.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>18.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Sables sur argile à silex</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Excellentes conditions climatiques début septembre et très bonne maturité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Egrappage de la totalité de la récolte. Vinification alcoolique thermo-régulée à basse température.</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 : Degrès acquis : <u>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>920.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>120000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-01-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-06</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	
Export : <u>40.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Pays-Bas Allemagne Belgique</u>
France : <u>60.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<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 : <u>DOMAINE ROC DE CHATEAUVIEUX</u>	Code client Interloire : <u>300321</u>
Adresse : <u>1 bis chemin de Galerne</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>02-47-30-73-07</u>	Portable : <u>06-76-68-91-20</u>
Email : <u>rocdechateauvieux@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainechainier.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA ROC DE CHATEAUVIEUX</u>	
Contact / responsable : <u>ROUXEL GWENAEL</u>	Nom du propriétaire : <u>CHAINIER FRANCOIS</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>24.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>6000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE ROC DE CHATEAUVIEUX</u>	
Volume disponible à la vente : <u>540.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>JAUNE PALE / AGRUMES ET BUIS / FINE ET FRAICHE</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>24.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO SILICEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNES</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.42</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>160000</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-12</u>	Date de commercialisation : <u>2018-05-22</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.30</u> €	
Export : <u>50.00</u> %	3 premiers marchés : <u>USA PAYS BAS</u>
France : <u>50.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>100.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>LECLERC</u>
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine Pré Baron</u>	Code client Interloire : <u>112285</u>
Adresse : <u>Le Pré Baron</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>OISLY</u>
Téléphone : <u>02-54-79-52-87</u>	Portable : <u>06-12-73-29-38</u>
Email : <u>jean-luc.mardon@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL Guy MARDON</u>	
Contact / responsable : <u>EARL Guy MARDON Jean Luc</u>	Nom du propriétaire : <u>MARDON Jean-Luc</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>
Surface de production : <u>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sauvignon Pré Baron</u>	
Volume disponible à la vente : <u>450.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>fruité à dominante agrumes. grande persistante aromatique et belle fraîcheur</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon blanc 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>20.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>53.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable sur argile de sologne</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>à maturité optimale état sanitaire satisfaisant</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation alcoolique à température régulée à 17°</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>13.52</u> Degrès acquis : <u>13.52</u>	Sucre résiduel : <u>1.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1060.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>120000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-08</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés : <u>Etats Unis Angleterre Pays Bas</u>
Export : <u>40.00</u> %	
France : <u>60.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<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 : <u>Domaine Bellevue</u>	Code client Interloire : <u>112253</u>
Adresse : <u>6 rue du Coteau</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-38-71</u>	Portable : <u>06-71-50-24-76</u>
Email : <u>domainebellevue@terre-net.fr</u>	Site web : <u>http://domainebellevue.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL VAUVY Patrick</u>	
Contact / responsable : <u>EARL VAUVY Patrick Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>Vauvy Patrick</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>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1000.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>32.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>20.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sables et silex sur argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>seches</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation en levures indigènes et élevage sur lies</u>	
Élevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Élevage 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>13.70</u> Degrès acquis : <u>13.65</u>	Sucre résiduel : <u>1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1000.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.60</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 SOUTERRAINS</u>	Code client Interloire : <u>300908</u>
Adresse : <u>37 bis rue des Souterrains</u>	Cp : <u>41130</u> Commune : <u>CHATILLON SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-02-94</u>	Portable :
Email : <u>adm@les-souterrains.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES SOUTERRAINS</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DES SOUTERRAINS NICOLAS</u>	Nom du propriétaire : <u>MAZZESI 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>96.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>27.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SABLEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>TRADITIONNEL</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>13.80</u> Degrès acquis : <u>13.77</u>	Sucre résiduel : <u>2.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>96.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12800</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.90</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<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: <u>Domaine Michaud</u>	Code client Interloire : <u>112251</u>
Adresse : <u>20 rue des Martinières</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-32-47-23</u>	Portable :
Email : <u>thierry@domainemichaud.com</u>	Site web : <u>http://www.domainemichaud.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT Thierry</u>	Nom du propriétaire : <u>Michaud Thierry</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>564.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>9.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>58.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable à silex sur argilocalcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>idéales</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification thermo régulée</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 : Degrès acquis : <u>14.08</u>	Sucre résiduel : <u>2.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>560.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.60</u> €	
Export : <u>65.00%</u>	3 premiers marchés : <u>japon allemagne suisse</u>
France : <u>35.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>16.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>19.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :