



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-002	Domaine de la PAPINIÈRE		2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-004	Château de Lorière	DOMAINE DE LORIERE	2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-006	VIGNOBLE COGNE EARL	Vignoble Cogné - Chardonnay	2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-007	DOMAINE DU MOULIN CAMUS	Domaine du Moulin Camus	2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-008	DOMAINE BOUFFARD	DOMAINE BOUFFARD	2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-010	Domaine du Logis	domaine du logis	2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-011	DOMAINE DE BEAUREGARD		2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-012	VIGNOBLE RETHORE DAVY	Parcelle - Chardonnay	2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-016	chateau de la malonniere		2017
<b>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</b>	ICHYB17-024	GUILBAUD Frères	Excelsus	2017

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Domaine de la PAPINIÈRE</u>	Code client Interloire : <u>510445</u>
Adresse : <u>2 bis la Papinière</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-70-46-31</u>	Portable : <u>06-18-95-35-51</u>
Email : <u>v-barre@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-lapapiniere.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL BARRE VINCENT</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BARRE VINCENT Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>BARRÉ 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>2015</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>26.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHARDONNAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>24.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>GABBRO</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FA BASSE TEMPERATURE</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>11.70</u> Degrès acquis : <u>11.44</u>	Sucre résiduel : <u>4.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>26.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.30</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>Château de Lorière</u>	Code client Interloire : <u>511801</u>
Adresse : <u>Lorière</u>	Cp : <u>44830</u> Commune : <u>BRAINS</u>
Téléphone : <u>02-40-65-68-47</u>	Portable :
Email : <u>chateauloriere@sfr.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>HERVE VINCENT</u>	
Contact / responsable : <u>HERVE VINCENT Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>HERVE 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>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LORIERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHARDONNAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SOL ARILO CAILLOUTEUX SUR SOUS SOL DE MICASHISTE ET DE GNEISS PLAGIOCLASIQUE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>TRES BONNES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CLASSIQUES</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>11.59</u>	Sucre résiduel : <u>2.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>120.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</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>VIGNOBLE COGNE EARL</u>	Code client Interloire : <u>801373</u>
Adresse : <u>227 LA COUPERIE</u>	Cp : <u>49270</u> Commune : <u>OREE D'ANJOU</u>
Téléphone : <u>02-40-83-73-16</u>	Portable :
Email : <u>cogne.vin@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>VIGNOBLE COGNE EARL</u>	
Contact / responsable : <u>COGNE YAN</u>	Nom du propriétaire : <u>COGNE YAN</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>0.00</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Vignoble Cogné - Chardonnay</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % chardonnay</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>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>classique</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>11.90</u> Degrès acquis : <u>11.78</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>90.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</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 DU MOULIN CAMUS</u>	Code client Interloire : <u>510704</u>
Adresse : <u>41 rue Saint Vincent</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-33-93-05</u>	Portable :
Email : <u>domainedumoulincamus@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL HUTEAU BOULANGER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL HUTEAU BOULANGER FRANCOIS</u>	Nom du propriétaire : <u>BOULANGER 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>42.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine du Moulin Camus</u>	
Volume disponible à la vente : <u>47.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>47.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Micashistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Cuves verrées</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>11.90</u> Degrès acquis : <u>11.90</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>47.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6270</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</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 BOUFFARD</u>	Code client Interloire : <u>511632</u>
Adresse : <u>8 La Brosse</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-70-43-42</u>	Portable :
Email : <u>gaec.bouffard@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC BOUFFARD G. et F.</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC BOUFFARD G. et F. Frédéric</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUFFARD FREDERIC</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>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE BOUFFARD</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>80.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>non</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>11.92</u> Degrès acquis : <u>11.92</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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>3.70</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 du Logis</u>	Code client Interloire : <u>511555</u>
Adresse : <u>1 Le Logis du Coin</u>	Cp : <u>44650</u> Commune : <u>CORCOUE SUR LOGNE</u>
Téléphone : <u>02-40-05-94-17</u>	Portable :
Email : <u>contact@domaine-du-logis.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-du-logis.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL FIOLEAU le Logis du Coin</u>	
Contact / responsable : <u>EARL FIOLEAU le Logis du Coin Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>FIOLEAU Brice et 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>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>domaine du logis</u>	
Volume disponible à la vente : <u>305.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>90.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile -granit</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>optimale</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>maceration pre-fermentaire</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.00</u> Degrès acquis : <u>12.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>305.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.60</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 DE BEAUREGARD</u>	Code client Interloire : <u>513660</u>
Adresse : <u>Beauregard</u>	Cp : <u>49600</u> Commune : <u>LA CHAUSSAIRE</u>
Téléphone : <u>02-41-56-73-84</u>	Portable : <u>06-10-89-49-69</u>
Email : <u>beauregard.viticulteur@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-de-beauregard.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL BEAUREGARD</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BEAUREGARD ERIC</u>	Nom du propriétaire : <u>MACE ERIC</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>34.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>beau</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuve</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 : <u>12.21</u> Degrès acquis : <u>12.10</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>170.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</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 : VIGNOBLE RETHORE DAVY	Code client Interloire : 300145
Adresse : LES VIGNES	Cp : 49110 Commune : MONTREVAULT SUR EVRE
Téléphone :	Portable :
Email : rethore.c@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA VIGNOBLE RETHORE DAVY	
Contact / responsable : RETHORE CHRISTOPHE	Nom du propriétaire : RETHORE CHRISTOPHE
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 : 40.00 HA	Volume produit en moyenne : 2200.00HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY

Millésime : 2017

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Parcelle - Chardonnay

Volume disponible à la vente : 100.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche : oeil jaune clair argenté / nez riche / fraîcheur exprimée à travers la mangue mûre, et la citronnelle. et la maturité on la retrouve avec la pâte de fruit, le tilleul. Bouche ample soyeuse et enrobée.

Cépages utilisés (en %) : 100% Chardonnay

Age moyen des vignes : 23.00

Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00

Rendements (hl/ha) : 55.00

Mode de vendange : mécanique

Nature du sol et du sous-sol : mica schiste argilo-limoneux

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : cuve thermorégulée, batonnage. 30% de macération pelliculaire et 70% de pressurage direct.

 Elevage barrique :  Oui  Non

Nombre de mois : Type de bois :

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 12.17 Degrès acquis : 12.12

Sucre résiduel : 0.90

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 220.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 29000

Date de mise en bouteille prévue : 2018-02-26

Date de commercialisation : 2018-02-19

Prix particulier TTC départ cave : 5.60 €

Export : 30.00%

3 premiers marchés :

France : 70.00%

 GMS : %

 Caviste : %

ex de points de vente Paris/Province :

 CHR : %

 Particulier : %

ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>chateau de la malonniere</u>	Code client Interloire : <u>300561</u>
Adresse : <u>Château de la Malonnière</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02-40-33-81-48</u>	Portable : <u>06-80-22-11-44</u>
Email : <u>sauvetre@chateau-malonniere.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL SAUVETRE Y et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL SAUVETRE Y et Fils SAUVETRE</u>	Nom du propriétaire : <u>SAUVETRE yvonnick et 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 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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>18.00</u>	
Mode de vendange: <u>M A V</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sur lie</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>12.55</u> Degrès acquis : <u>12.24</u>	Sucre résiduel : <u>5.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</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>GUILBAUD Frères</u>	Code client Interloire : <u>400031</u>
Adresse : <u>Beausoleil</u>	Cp : <u>44196</u> Commune : <u>CLISSON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-40-06-93-05</u>	Portable : <u>06-74-78-43-04</u>
Email : <u>oenologue@gmvl.fr</u>	Site web : <u>http://www.muscadet-guilbaud.com</u>
Raison sociale : <u>SAS GMVL</u>	
Contact / responsable : <u>SAS GMVL Damien</u>	Nom du propriétaire : <u>GUILBAUD Pascal</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>

**LA CUVÉE**

 AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY

 Millésime : 2017

 Couleur : Blanc

 Nom de la cuvée ou marque : Excelsus

 Volume disponible à la vente : 70.00
**Description du vin**

 Oeil / Nez /Bouche : robe jaune serin, nez intense de coco, caramel, vanille mélangées aux effluves torréfiées, bouche très ample, avec une belle longueur et structure

 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100 %

 Age moyen des vignes : 20.00

 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00

 Rendements (hl/ha) : 70.00

 Mode de vendange : mécanique

Nature du sol et du sous-sol :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

 Spécificité de vinification et élevage : fermentation à 18°C puis FML et élevage sur lies fines avec micro-oxygénation

 Elevage barrique :  Oui  Non

 Nombre de mois : 2 Type de bois : copeaux de chêne

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

 Alcool total : 12.69 Degrès acquis : 12.64

 Sucre résiduel : 0.90

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 70.00 HL

 Nombre de bouteilles commercialisés : 9300

 Date de mise en bouteille prévue : 2017-12-13

 Date de commercialisation : 2018-01-02

 Prix particulier TTC départ cave : 4.90 €

Export : %

3 premiers marchés :

 France : 100.00%
 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : 100.00%

ex de points de vente Paris/Province :

 Particulier : %