



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE BLANC	IVLB17-001	Famille Lieubeau	LES VIGNES BLANCHES	2017
VAL DE LOIRE BLANC	IVLB17-002	JOEL DELAUNAY	LE GRAND BALLON SAUVIGNON	2017
VAL DE LOIRE BLANC	IVLB17-005	Domaine de la Renne	Chardonnay	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Famille Lieubeau</u>	Code client Interloire : <u>800068</u>
Adresse : <u>La Croix de la Bourdinière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>CHATEAU THEBAUD</u>
Téléphone : <u>02-40-06-54-81</u>	Portable : <u>06-77-11-85-91</u>
Email : <u>pierre@lieubeau.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SARL Lieubeau Pierre et Chantal</u>	
Contact / responsable : <u>SARL Lieubeau Pierre et Chantal Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>Lieubeau 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>Terra Vitis</u>	
Surface de production : <u>75.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES VIGNES BLANCHES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>300.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>40% Chardonnay, 20% Sauvignon, 35% Melon, 5% Folle Blanche</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>10.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Granites</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Belles conditions</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification réductrice</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>11.68</u> Degrès acquis : <u>11.68</u>	Sucre résiduel : <u>2.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>500.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>60000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-27</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.50</u> €	3 premiers marchés : <u>Etats-Unis Canada</u>
Export : <u>50.00</u> %	
France : <u>50.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Carrefour</u>
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>50.00</u> %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

 Nom du domaine: JOEL DELAUNAY

 Code client Interloire : 400168

 Adresse : 48 rue de la Tesnière

 Cp : 41110 Commune : POUILLE

 Téléphone : 02-54-71-45-69

Portable :

 Email : thierry@joeldelaunay.com

Site web :

 Raison sociale : Joel DELAUNAY SARL

 Contact / responsable : DELAUNAY THIERRY

 Nom du propriétaire : DELAUNAY THIERRY

 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) : VAL DE LOIRE

 Millésime : 2017

 Couleur : Blanc

 Nom de la cuvée ou marque : LE GRAND BALLON SAUVIGNON

 Volume disponible à la vente : 34.00
Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON 100%

 Age moyen des vignes : 25.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

 Rendements (hl/ha) : 5.00

 Mode de vendange: MACHINE

 Nature du sol et du sous-sol : ARGILE A SILEX

Nombre de tries :

 Conditions de vendange : BEAU

 Spécificité de vinification et élevage : 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 : Degrès acquis : 11.92

 Sucre résiduel : 4.80

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 34.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

 Prix particulier TTC départ cave : 0.00 €

 Export : 100.00%

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Renne</u>	Code client Interloire : <u>112523</u>
Adresse : <u>1 Chemin de la Forêt</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>ST ROMAIN SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-72-79</u>	Portable : <u>06-79-77-75-07</u>
Email : <u>domaine.de.la.renne@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA RENNE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA RENNE patrice</u>	Nom du propriétaire : <u>Leveque-Brunet-Dupas Claudie-Katia-laurent-Patrice</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>78.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Chardonnay</u>	
Volume disponible à la vente : <u>98.00</u>	
Description du vin	
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>65.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>maceration pelliculaire</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>12.44</u>	Sucre résiduel : <u>3.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>98.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.10</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	