



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-002	VIGNOBLE de l'ARCISON REULIER		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-010	Groupe Orchidées	DROUET Frères	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-012	GUILBAUD Frères	EXCELSUS	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-016	DOMAINE DU PETIT CLOCHER		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-020	VIGNOBLE COGNE EARL	Vignoble Cogné - Cuvée Del YS	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-021	Domaine du Colombier		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-022	DOMAINE DE BEAUREGARD		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-024	Les Blutteries	Sauvignon	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-025	Domaine de la Potardiere		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-026	Domaine de Beaurepaire	Expression	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-028	Château du Fresne	L'Explosif du Fresne	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-030	Domaine de la Gonorderie	DOMAINE DE LA GONORDERIE	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-034	ROBINEAU CHRISLOU		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	ISBB17-036	DOMAINE DE LA GACHERE	DOMAINE DE LA GACHERE	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>VIGNOBLE de l'ARCISON REULIER</u>	Code client Interloire : <u>300742</u>
Adresse : <u>Le Mesnil</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-16-81</u>	Portable : <u>02-07-52-54-11</u>
Email : <u>vignoble-arcison@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. REULIER Romain</u>	
Contact / responsable : <u>M. REULIER Romain Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>REULIER Damien</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>26.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1300.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>45.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>90.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo limoneux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</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>11.64</u> Degrès acquis : <u>11.61</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>45.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Groupe Orchidées</u>	Code client Interloire : <u>400187</u>
Adresse : <u>4 rue de la Loge</u>	Cp : <u>44195</u> Commune : <u>LA CHAPELLE HEULIN CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-40-36-65-20</u>	Portable :
Email : <u>drouet@loirewines.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS LES VINS DROUET FRERES</u>	
Contact / responsable : <u>GOURAUD Fabrice</u>	Nom du propriétaire : <u>Groupe Orchidées Groupe Orchidées</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>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DROUET Frères</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1157.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>divers</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelle</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>12.01</u> Degrès acquis : <u>11.94</u>	Sucre résiduel : <u>1.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1157.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</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 SAUVIGNON BLANC

 Millésime : 2017

 Couleur : Blanc

 Nom de la cuvée ou marque : EXCELSUS

 Volume disponible à la vente : 81.00
Description du vin

 Oeil / Nez /Bouche : robe jaune pâle reflets vert, nez intense de fruits exotiques et une légère note muscaté, bouche souple, avec une attque fraîche et une belle longueur

 Cépages utilisés (en %) : Sauvignon blanc 70% et Sauvignon gris 30 %

Age moyen des vignes :

 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00

 Rendements (hl/ha) : 65.00

 Mode de vendange : mécanique

Nature du sol et du sous-sol :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

 Spécificité de vinification et élevage : fermentation entre 18 et 20°C, élevage sur lies fines avec batonnage très régulier durant deux mois, mise en bouteille très précoce pour capturer le fruit

 Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

 Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique : Oui Non

 Alcool total : 11.99 Degrès acquis : 11.99

 Sucre résiduel : 0.30

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 81.00 HL

 Nombre de bouteilles commercialisés : 10800

 Date de mise en bouteille prévue : 2017-11-13

 Date de commercialisation : 2017-12-04

 Prix particulier TTC départ cave : 4.90 €

 Export : 20.00%

 3 premiers marchés : Royaume-Uni

 France : 80.00%
 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : 100.00%

ex de points de vente Paris/Province :

 Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DU PETIT CLOCHER</u>	Code client Interloire : <u>210226</u>
Adresse : Lieu dit : <u>La laiterie</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>CLERE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-54-51</u>	Portable : <u>06-79-09-03-88</u>
Email : <u>petit.clocher@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedupetitclocher.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DU PETIT CLOCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DU PETIT CLOCHER VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS Julien, Stéphane & 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 ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>86.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>202.00</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>4.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevage sur lies en cuve 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.48</u> Degrès acquis : <u>12.09</u>	Sucre résiduel : <u>6.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>202.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>26000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-01-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.05</u> €	
Export : <u>20.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Allemagne</u>
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<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>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>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Vignoble Cogné - Cuvée Del YS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>95.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % sauvignon blanc</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>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>	
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>12.31</u> Degrès acquis : <u>12.23</u>	Sucre résiduel : <u>1.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>95.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</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>Domaine du Colombier</u>	Code client Interloire : <u>511805</u>
Adresse : <u>Le Colombier</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>TILLIERES</u>
Téléphone : <u>02-41-70-45-96</u>	Portable : <u>06-82-93-94-70</u>
Email : <u>contact@lecolombier.com</u>	Site web : <u>HTTP://www.lecolombier.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BRETAUDEAU Jean-Yves</u>	
Contact / responsable : <u>BRETAUDEAU Jean-Yves</u>	Nom du propriétaire : <u>BRETAUDEAU Jean-Yves</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>HVE</u>	
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON BLANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</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>MACERATION PELLICULAIRE</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>12.29</u> Degrès acquis : <u>12.26</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6600</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-19</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-07</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	
Export : <u>60.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Etats Unis Allemagane Nouvelle Zelande</u>
France : <u>40.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>50.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

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

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</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 :
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>12.39</u> Degrès acquis : <u>12.33</u>	Sucre résiduel : <u>1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>170.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
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>Les Blutteries</u>	Code client Interloire : <u>801381</u>
Adresse : <u>Les Blutteries</u>	Cp : <u>49270</u> Commune : <u>ST CHRISTOPHE LA COUPERIE</u>
Téléphone :	Portable :
Email : <u>jacky.boumard@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BOUMARD Jacky</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BOUMARD Jacky Jacky</u>	Nom du propriétaire : <u>Boumard Jacky</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) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>160.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% SAUVIGNON BLANC</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>Machine avec table de trie</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Limoneux argileux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Fraiche et saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération pelliculaire, fermentation traditionnelle, élevé sur lie fine</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>12.47</u> Degrès acquis : <u>12.44</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>160.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.20</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 de la Potardiere</u>	Code client Interloire : <u>510968</u>
Adresse : <u>La Potardiere</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02-40-33-82-50</u>	Portable :
Email : <u>rom1couillaud@yahoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL COUILLAUD ET FILS</u>	
Contact / responsable : <u>EARL COUILLAUD ET FILS Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>Couillaud Romain</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>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>44.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>5.00</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>amphibolite</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>beau</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération de 8 h</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 : Degrès acquis : <u>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</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 de Beaurepaire</u>	Code client Interloire : <u>510403</u>
Adresse : <u>Domaine de Beaurepaire</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>MOUZILLON</u>
Téléphone : <u>02-40-36-35-97</u>	Portable : <u>06-83-72-29-28</u>
Email : <u>domainedebeaurepaire@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>Mme BOUIN Christine</u>	
Contact / responsable : <u>Mme BOUIN Christine christine</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUIN CHRISTINE</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) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Expression</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon blanc</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>38.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>silico arligeux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>beau temps</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sur fine lie ,régularisation des températures</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>12.62</u> Degrès acquis : <u>12.62</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<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 : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Château du Fresne</u>	Code client Interloire : <u>210342</u>
Adresse : <u>Faye d' Anjou</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-30-88</u>	Portable :
Email : <u>contact@chateaudufresneanjou.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL CHATEAU DU FRESNE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL CHATEAU DU FRESNE YDN</u>	Nom du propriétaire : <u>Bretault, Maugin et Richez Yannis, David et 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 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 SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>L'Explosif du Fresne</u>	
Volume disponible à la vente : <u>310.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon blanc</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>46.60</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo schisteux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>exceptionnelles</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FA basse T°C</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>12.83</u>	Sucre résiduel : <u>1.31</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>310.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00 €</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 de la Gonorderie</u>	Code client Interloire : <u>300904</u>
Adresse : <u>La Gonorderie</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-22-80</u>	Portable :
Email : <u>contact@gonorderie.fr</u>	Site web : <u>http://www.gonorderie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL PLUMEJEAU</u>	
Contact / responsable : <u>PLUMEJEAU Sheilla</u>	Nom du propriétaire : <u>Plumejeau Sheilla et François</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>HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GONORDERIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON BLANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange: <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO GRAVELEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>SEPTEMBRE</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 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>12.97</u> Degrès acquis : <u>12.94</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	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>ROBINEAU CHRISLOU</u>	Code client Interloire : <u>210742</u>
Adresse : <u>14 rue Rabelais</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>ST LAMBERT DU LATTAY</u>
Téléphone : <u>02-41-78-36-04</u>	Portable :
Email : <u>robineauchrislou@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL Louis ROBINEAU</u>	
Contact / responsable : <u>EARL Louis ROBINEAU Louis ou Christine</u>	Nom du propriétaire : <u>ROBINEAU Louis</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>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>76.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Sauvignon blanc</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>53.60</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argileux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>à maturité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>en cuve 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>13.60</u> Degrès acquis : <u>13.54</u>	Sucre résiduel : <u>1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>82.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.40</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA GACHERE</u>	Code client Interloire : <u>211100</u>
Adresse : <u>4 La Gachère</u>	Cp : <u>79290</u> Commune : <u>ST PIERRE A CHAMP</u>
Téléphone : <u>05-49-96-81-03</u>	Portable :
Email : <u>gachere@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.vinsdomainedelagachere.fr</u>
Raison sociale : <u>GAEC LEMOINE</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC LEMOINE GILLES</u>	Nom du propriétaire : <u>LEMOINE GILLES</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>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GACHERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>48.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon blanc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO LIMONEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BEAU TEMPS</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>THERMO REGULATION</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>14.97</u> Degrès acquis : <u>14.60</u>	Sucre résiduel : <u>6.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>48.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	