



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	ISGB17-002	DOMAINE LES COINS		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	ISGB17-004	DOMAINE DE LA GARNIERE	DOMAINE DE LA GARNIERE	2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	ISGB17-008	Domaine des Renardières		2017
VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	ISGB17-009	Les Blutteries	Sauvignon Gris	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE LES COINS</u>	Code client Interloire : <u>513071</u>
Adresse : <u>5 Grossève</u>	Cp : <u>44650</u> Commune : <u>CORCOUE SUR LOGNE</u>
Téléphone : <u>02-40-05-95-95</u>	Portable :
Email : <u>domaine.les.coins@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL MALIDAIN Didier et J-Claude</u>	
Contact / responsable : <u>EARL MALIDAIN Didier et J-Claude DIDIER</u>	Nom du propriétaire : <u>MALIDAIN DIDIER</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON GRIS</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</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>MICACSHISTE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BEAU TEMPS</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>TRADITIONNELLE</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>11.75</u>	Sucre résiduel : <u>1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</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 : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA GARNIERE</u>	Code client Interloire : <u>510459</u>
Adresse : <u>202 la Garnière</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-70-40-25</u>	Portable :
Email : <u>fleurance@garniere.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC FLEURANCE Camille et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>FLEURANCE Pascal</u>	Nom du propriétaire : <u>FLEURANCE OLIVIER ET PASCAL</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez ? <u>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 GRIS</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GARNIERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>51.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon gris</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange : <u>meca</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile sur schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>top</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>levures neutres</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>12.65</u> Degrès acquis : <u>12.31</u>	Sucre résiduel : <u>5.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>51.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Renardières</u>	Code client Interloire : <u>805111</u>
Adresse : <u>13 LES VALLEES</u>	Cp : <u>86380</u> Commune : <u>OUZILLY</u>
Téléphone : <u>05-49-86-38-84</u>	Portable : <u>06-47-04-71-38</u>
Email : <u>isabelle.bureau86@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>BUREAU ISABELLE</u>	
Contact / responsable : <u>BUREAU ISABELLE</u>	Nom du propriétaire : <u>BUREAU ISABELLE</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non	Quelle année ? <u>2015</u>
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? <u>non</u>
Surface de production : <u>4.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>115.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS

Milésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 10.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : limpide, nez élégant de fruits, bouche ronde très persistante

Cépages utilisés (en %) : 100% sauvignon gris

Age moyen des vignes : 24.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.35

Rendements (hl/ha) : 29.00

Mode de vendange: machine

Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire plus silex

Nombre de tries : aucun

Conditions de vendange : beau temps

Spécificité de vinification et élevage : fermentation à basse température

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

Alcool total : 13.37 Degrès acquis : 13.37

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 10.00 HL

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 0.00

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>1294</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-27</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>marchés de neuville de poitou, la roche posay, pont-audemer....</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Les Blutteries	Code client Interloire : 801381
Adresse : Les Blutteries	Cp : 49270 Commune : ST CHRISTOPHE LA COUPERIE
Téléphone :	Portable :
Email : jacky.boumard@orange.fr	Site web :
Raison sociale : EARL BOUMARD Jacky	
Contact / responsable : EARL BOUMARD Jacky Jacky	Nom du propriétaire : Boumard Jacky
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 SAUVIGNON GRIS	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Sauvignon Gris	
Volume disponible à la vente : 40.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% SAUVIGNON GRIS	
Age moyen des vignes : 7.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 30.00	
Mode de vendange: machine	
Nature du sol et du sous-sol : limoneux argileux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : saine et fraîche	
Spécificité de vinification et élevage : macération pelliculaire fermentation 18° et élevage sur lie fine	
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 13.67 Degrès acquis : 13.63	Sucre résiduel : 0.60
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 3.60 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	