



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VOUVRAY DEMI-SEC	VDSB17-001	Domaine de la Chataigneraie	De Gautier	2017
VOUVRAY DEMI-SEC	VDSB17-002	DOMAINE DU CLOS DES AUMONES	Domaine du Clos des Aumônes	2017
VOUVRAY DEMI-SEC	VDSB17-003	Domaine Paris Père et Fils	Demi-sec	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Chataigneraie</u>	Code client Interloire : <u>110593</u>
Adresse : <u>La Châtaigneraie</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>ROCHECORBON</u>
Téléphone : <u>02-47-52-84-63</u>	Portable :
Email : <u>info@vouvraysgautier.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. GAUTIER Benoît</u>	
Contact / responsable : <u>M. GAUTIER Benoît BENOIT</u>	Nom du propriétaire : <u>GAUTIER BENOIT</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>VOUVRAY DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>De Gautier</u>	
Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-siliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Septembre</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Cuves inox</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>6</u> 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>11.67</u>	Sucre résiduel : <u>19.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.00</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 CLOS DES AUMONES</u>	Code client Interloire : <u>110693</u>
Adresse : <u>129 rue Anatole France</u>	Cp : <u>37540</u> Commune : <u>ST CYR SUR LOIRE</u>
Téléphone : <u>02-47-54-69-82</u>	Portable :
Email : <u>dcagaultier37@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-des-aumones.fr/</u>
Raison sociale : <u>M. GAULTIER Philippe</u>	
Contact / responsable : <u>M. GAULTIER PHILIPPE</u>	Nom du propriétaire : <u>GAULTIER 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>18.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1100.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine du Clos des Aumônes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Rond et frais par sa vivacité. Au nez comme en bouche, se mêlent des arômes de pomme mûre et de fruits exotiques</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.80</u>
Rendements (hl/ha) : <u>52.00</u>	
Mode de vendange : <u>vendanges mécaniques</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>beau temps</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pressoir pneumatique</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>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>22.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5333</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.90</u> €	3 premiers marchés : <u>PAYS BAS ALLEMAGNE ROYAUME UNI</u>
Export : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>AUCHAN ; SUPER U</u>
France : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>caveau rue Vaufoynard</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>5.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00</u> %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Paris Père et Fils</u>	Code client Interloire : <u>110224</u>
Adresse : <u>21 rue des Violettes</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02.47.52.21.07</u>	Portable : <u>06.03.28.44.08</u>
Email : <u>contact@domaineparis-pereetfils.com</u>	Site web : <u>www.domaineparis-pereetfils.com</u>
Raison sociale : <u>EARL PARIS Père et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>PARIS Guillaume</u>	Nom du propriétaire : <u>PARIS Claude</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>12.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>580.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Demi-sec</u>	
Volume disponible à la vente : <u>57.45</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>œil : Jaune brillant, nez : fruits blanc/exotiques (ananas et banane), bouche : très suave avec des arômes exotiques type papaye et fruit blanc</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.20</u>
Rendements (hl/ha) : <u>47.00</u>	
Mode de vendange: <u>Machine avec égreneur</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-silicieux</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification en cuves inox thermo régulé à 17 °c maxi, élevage sur lies 1 mois et demi seulement pour garder de la fraîcheur avec les sucres résiduel</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>12.95</u>	Sucre résiduel : <u>28.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>57.45</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7660</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-01</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.40</u> €	
Export : <u>5.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>2.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>93.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :