



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VOUVRAY SEC	VSB17-001	SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR		2017
VOUVRAY SEC	VSB17-003	Domaine de la Chataigneraie	Argilex	2017
VOUVRAY SEC	VSB17-004	DOMAINE DU CLOS DES AUMONES	Domaine du Clos des Aumônes	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR	Code client Interloire : 111905
Adresse : Château de Moncontour	Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02-47-52-60-77	Portable :
Email : secretariat@moncontour.com	Site web : https://www.vignobles-feray.fr
Raison sociale : SA VIGNOBLE CHATEAU MONCONTOUR	
Contact / responsable : GUERILLON PEGGY	Nom du propriétaire : FERAY GILLES
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 : 130.00 HA	Volume produit en moyenne : 7000.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY SEC	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 320.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Nez au accent floraux de fruits exotiques et agrumes en bouche attaque vive belle acidité du gras rondeur qui lui confère une finale flatteuse	
Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 7.00
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange : Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Argilo siliceux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : Classique	
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 : 11.92 Degrès acquis : 11.53	Sucre résiduel : 6.50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 320.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 7.10 €	
Export : 20.00%	3 premiers marchés :
France : 80.00%	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : 50.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 5.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 40.00%	ex de points de vente Paris/Province :

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@vouvraygautier.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 SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Argilex</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</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 : 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>12.52</u> Degrès acquis : <u>12.11</u>	Sucre résiduel : <u>6.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.80</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 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 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>70.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Notes d'agrumes, minéral, acidulé en bouche</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>52.00</u>	
Mode de vendange : <u>mecanique</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, contrôle des températures, vinifié 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 : Degrès acquis : <u>12.45</u>	Sucre résiduel : <u>6.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>9333</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.90</u> €	
Export : <u>10.00</u> %	3 premiers marchés : <u>PAYS BAS ETATS UNIS ANGLETERRE</u>
France : <u>25.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>AUCHAN SUPER U</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>CAVEAU RUE VAUFOYNARD</u>