



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-002	Bonnin	De Chanceny	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-003	Veuve Amiot	Blanche Amiot	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-004	PASCAL RENOUE	Domaine du Haut Fresne	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-006	FAMILLE BOUGRIER	PURE LOIRE	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-007	RAPHAEL MIDOIR		1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-008	Les Caves de la Loire	Philippe deval	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-009	Domaine du Portaille		1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-010	BOUVET LADUBAY	Bouvet Crémant de Loire Excellence	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-013	Château du Fresne	Marquis de Gilbourg	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B42	CRLBBns-019	MAISON LOUIS DE GRENELLE	Platine	1

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin Marc</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>2000.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>110000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>De Chanceny</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1950.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 70%, CHARDONNAY 20%, CABERNET FRANC 10%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>26.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>74.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>tuffeau</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>idéales</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>méthode 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>11.98</u> Degrès acquis : <u>11.58</u>	Sucre résiduel : <u>6.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1950.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>260000</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : <u>2018-02-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.70</u> €	
Export : <u>80.00</u> %	3 premiers marchés : <u>USA Allemagne UK</u>
France : <u>20.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>80.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>V&B, Nicolas</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Villavigne, Robert & Marcel</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Veuve Amiot</u>	Code client Interloire : <u>400009</u>
Adresse : <u>21 rue Jean Ackerman</u>	Cp : <u>49426</u> Commune : <u>SAUMUR CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-41-83-14-14</u>	Portable :
Email : <u>gfoulon@veuve-amiot.com</u>	Site web : <u>http://www.veuveamiot.fr</u>
Raison sociale : <u>VEUVE AMIOT SAS</u>	
Contact / responsable : <u>FOULON Gilles</u>	Nom du propriétaire : <u>CFGV CFGV</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>ISO 14001 IFS BRC</u>
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>27000.00HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Blanche Amiot</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>PINOT NOIR 53% GROLLEAU 47%</u>	
Age moyen des vignes : <u>0.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>0.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : -	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : -	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Méthode 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 : Degrès acquis : <u>11.60</u>	Sucre résiduel : <u>9.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6820</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>0.00 €</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 : PASCAL RENO	Code client Interloire : 211268
Adresse : Domaine du Haut Fresne	Cp : 49530 Commune : DRAIN
Téléphone : 02-40-98-26-79	Portable :
Email : contact@renou-freres.com	Site web :
Raison sociale : SCEA RENO Frères et Fils	
Contact / responsable : SCEA RENO Frères et Fils JEROME	Nom du propriétaire : RENO PASCAL
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 ? 1959
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? non
Surface de production : 75.00 HA	Volume produit en moyenne : 4500.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine du Haut Fresne	
Volume disponible à la vente : 260.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chardonnay 36%, chenin 30%, pinot noir 14%, cabernet franc 10 %, grolleau 10%	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 65.00	
Mode de vendange : manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : diversifié	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : 1ère FA en cave cépage séparé, affinage et assemblage en cave, puis prise de mousse et élevage SVS	
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 : 12.00 Degrès acquis : 11.71	Sucre résiduel : 7.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 32930	Date de commercialisation : 2018-07-01
Date de mise en bouteille prévue : 2017-01-28	
Prix particulier TTC départ cave : 6.90 €	3 premiers marchés : japon
Export : 5.00%	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 75.00%	ex de points de vente Paris/Province : cave

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DES GRANDES BROSSES</u>	Code client Interloire : <u>210134</u>
Adresse : <u>Les Grandes Broses</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAMP SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-16-16</u>	Portable :
Email : <u>earl.longepe@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LONGEPE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL LONGEPE JACKY</u>	Nom du propriétaire : <u>LONGEPE 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 ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</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>70%DE CHARDONNAY ET 30 % DE CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>LIMON SABLO ARGILEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>PRESSURAGE PNEUMATIQUE DOUX ET SEPARATION DEPRESSEES FERMENTATION A BASSE TEMPERATURE</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>12.31</u> Degrès acquis : <u>11.76</u>	Sucre résiduel : <u>9.32</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>45.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.60</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>FAMILLE BOUGRIER</u>	Code client Interloire : <u>400060</u>
Adresse : <u>1 rue des Vignes</u>	Cp : <u>41400</u> Commune : <u>ST GEORGES SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-32-31-36</u>	Portable :
Email : <u>st.georges@bougrier.fr</u>	Site web : <u>https://www.bougrier.fr</u>
Raison sociale : <u>SA BOUGRIER</u>	
Contact / responsable : <u>SA BOUGRIER ISABELLE</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUGRIER NOEL</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>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>PURE LOIRE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>212.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chardonnay chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>7.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>64.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilosiliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>normale</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>11.84</u> Degrès acquis : <u>11.84</u>	Sucre résiduel : <u>4.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>212.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.00</u> €	
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>RAPHAEL MIDOIR</u>	Code client Interloire : <u>801088</u>
Adresse : <u>380 rue de la Grande Brosse</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>CHEMERY</u>
Téléphone : <u>02-54-71-83-58</u>	Portable : <u>06-66-50-55-78</u>
Email : <u>contact@raphaelmidoir.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SARL RAPHAEL MIDOIR</u>	
Contact / responsable : <u>SARL RAPHAEL MIDOIR RAPHAEL</u>	Nom du propriétaire : <u>MIDOIR RAPHAEL</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>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
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>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelles</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sols argileux à silex</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification et élevage traditionnels</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 : Degrès acquis : <u>11.93</u>	Sucre résiduel : <u>3.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>210.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.50 €</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 Caves de la Loire</u>	Code client Interloire : <u>211212</u>
Adresse : <u>10 Boulevard de la République</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.41.68.81.81</u>	Portable : <u>06-23-38-14-64</u>
Email : <u>monique.baudry@uapl.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	
Contact / responsable : <u>LES CAVES DE LA LOIRE EMILIE</u> <u>JOLIVET</u>	Nom du propriétaire : <u>Pdt: Régis Alcocer</u> Directeur: <u>Jérôme Lemasson</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>VDD, Agriconfiance, Iso22000, IFS-BRC</u>	
Surface de production : <u>1850.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>90000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Philippe deval</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1537.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>80% chenin, 20% chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>25.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>64.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle en caissette</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes argileux</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>à maturité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>inox thermorégulée</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>12.50</u> Degrès acquis : <u>11.93</u>	Sucre résiduel : <u>9.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1550.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.70</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 Portaille</u>	Code client Interloire : <u>210218</u>
Adresse : <u>24 rue de Jarzé - Millé</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02-41-54-07-85</u>	Portable :
Email : <u>earl.tisserond@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL TISSEROND François & Phi</u>	
Contact / responsable : <u>TISSEROND François & Philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>TISSEROND François & 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>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT

Milésime : ns Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 100.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 40% PINOT NOIR 40% CHARDONNAY 20% CHENIN

Age moyen des vignes : 15.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.00

Rendements (hl/ha) : 75.00

Mode de vendange : Manuelle

Nature du sol et du sous-sol : Schistes

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Très bonnes

Spécificité de vinification et élevage : -

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.10 Degrès acquis : 12.10 Sucre résiduel : 12.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.35</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
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>BOUVET LADUBAY</u>	Code client Interloire : <u>400066</u>
Adresse : <u>CS 94048</u>	Cp : <u>49412</u> Commune : <u>SAUMUR CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-41-83-83-83</u>	Portable :
Email : <u>contact@bouvet-ladubay.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS BOUVET-LADUBAY</u>	
Contact / responsable : <u>Fournier Grégory</u>	Nom du propriétaire : <u>Monmousseau Juliette</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) : CREMANT DE LOIRE BRUT
 Millésime : ns Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : Bouvet Crémant de Loire Excellence
 Volume disponible à la vente : 500.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chenin Chardonnay
 Age moyen des vignes : 15.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Rendements (hl/ha) : 70.00
 Mode de vendange : Manuel
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Méthode traditionnelle
 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 : 12.12 Sucre résiduel : 9.20
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 750.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</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>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>90.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CREMANT DE LOIRE BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Marquis de Gilbourg</u>	
Volume disponible à la vente : <u>154.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>13% chenin 70% chardonnay 17% grolleau</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-schisteux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>excellentes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>> 24 mois</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.20</u>	Sucre résiduel : <u>7.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<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 : MAISON LOUIS DE GRENELLE	Code client Interloire : 400096
Adresse : 839 rue Marceau	Cp : 49415 Commune : SAUMUR CEDEX
Téléphone : 02-41-50-17-63	Portable :
Email : grenelle@louisdegrenelle.fr	Site web : https://www.louisdegrenelle.fr/
Raison sociale : SA CAVES DE GRENELLE	
Contact / responsable : KIENZ Perrine	Nom du propriétaire : FLAO FRANCOISE
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 : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Platine	
Volume disponible à la vente : 457.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 23% - chardonnay 40.4 % - Cabernet franc 18.3 % - Pinot noir 18.3 %	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 74.00	
Mode de vendange : manuel	
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire / marne verte / schiste	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : élevage 18 mois sur lattes	
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 : 12.47	Sucre résiduel : 2.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 457.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 8.40 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	