



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
CREMANT DE LOIRE BRUT B43	CRLBRSns-001	DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES	DOMAINE DE L ETE	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B43	CRLBRSns-004	BOUVET LADUBAY	Bouvet Crémant de Loire rosé	1
CREMANT DE LOIRE BRUT B43	CRLBRSns-005	MONMOUSSEAU	Monmousseau	1

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES

Code client Interloire : 210251

Adresse : Domaine de l'Eté

Cp : 49700 Commune : DOUE EN ANJOU

Téléphone : 02-41-59-11-63

Portable :

Email : domainedelete@wanadoo.fr

Site web :

Raison sociale : SCEA Catherine NOLOT

Contact / responsable : BABIN YANNICK

Nom du propriétaire : NOLOT CATHERINE

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) : CREMANT DE LOIRE BRUT

Milésime : ns

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE L ETE

Volume disponible à la vente : 46.95

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 62% GROSLOT NOIR 38%

Age moyen des vignes : 20.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 74.00

Mode de vendange: manuel

Nature du sol et du sous-sol : marnes à ostracées

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : cuves inox thermorégulées

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 : 11.79

Sucre résiduel : 10.40

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 46.95 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 7.15 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %

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 ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez ?	
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>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Bouvet Crémant de Loire rosé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>750.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet franc, Grolleau</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>Manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Méthode 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>12.42</u>	Sucre résiduel : <u>11.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>750.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>MONMOUSSEAU</u>	Code client Interloire : <u>800879</u>
Adresse : <u>71 route de Vierzon</u>	Cp : <u>41400</u> Commune : <u>MONTRICHARD</u>
Téléphone : <u>02-54-71-66-66</u>	Portable : <u>07-78-54-67-13</u>
Email : <u>tragot@orchidees-monmousseau.fr</u>	Site web : <u>http://www.monmousseau.com</u>
Raison sociale : <u>ACKERMAN-MONMOUSSEAU</u>	
Contact / responsable : <u>RAGOT Thomas</u>	Nom du propriétaire : <u>JACOB Bernard</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>5000.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT

Milésime : ns Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : Monmousseau

Volume disponible à la vente : 441.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : Couleur saumon; notes de fruits rouges; belle fraîcheur, framboise, fraise des bois

Cépages utilisés (en %) : 88% CABERNET FRANC 12% GROLOT GRIS

Age moyen des vignes : 30.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 7.00

Rendements (hl/ha) : 58.00

Mode de vendange: Manuelle

Nature du sol et du sous-sol : -

Nombre de tries : -

Conditions de vendange : -

Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lattes

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

Alcool total : 13.27 Degrès acquis : 12.55

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 441.00 HL

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois : Sucre résiduel : 12.10

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>55000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.50</u> €	
Export : <u>60.00</u> %	3 premiers marchés : <u>USA Japon Russie</u>
France : <u>40.00</u> %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	