



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B46	SMXBBns-003	Veuve Amiot	Cuvée Reservée	1
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B46	SMXBBns-006	BOUVET LADUBAY	Bouvet Saphir	1
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B46	SMXBBns-008	BOUVET LADUBAY	Bouvet Trésor	1
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B46	SMXBBns-010	DOMAINE MATIGNON	DOMAINE MATIGNON	1
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B46	SMXBBns-011	MAISON LOUIS DE GRENELLE	GRANDE CUVÉE	1

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>SAUMUR MOUSSEUX BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Reservée</u>	
Volume disponible à la vente : <u>594.80</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 61% CHARDONNAY 39%</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 traditionnel</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>12.07</u>	Sucre résiduel : <u>9.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>594.80</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>80918</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 : <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) : <u>SAUMUR MOUSSEUX BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Bouvet Saphir</u>	
Volume disponible à la vente : <u>750.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>65.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</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 : <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>12.20</u>	Sucre résiduel : <u>9.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>750.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</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>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) : <u>SAUMUR MOUSSEUX BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Bouvet Trésor</u>	
Volume disponible à la vente : <u>375.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin Chardonnay</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>65.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</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>Elevage en barriques puis Méthode traditionnelle</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>Chêne français</u>
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>12.27</u>	Sucre résiduel : <u>10.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>375.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.00</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>DOMAINE MATIGNON</u>	Code client Interloire : <u>210434</u>
Adresse : <u>21 avenue du Château</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02.41.59.43.71</u>	Portable : <u>06-83-32-79-01</u>
Email : <u>info@domaine-matignon.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA MATIGNON</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA MATIGNON 000</u>	Nom du propriétaire : <u>MATIGNON YVES</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>SAUMUR MOUSSEUX BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE MATIGNON</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin80 chardonnay 20</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>57.00</u>	
Mode de vendange : <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
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>12.78</u> Degrès acquis : <u>12.49</u>	Sucre résiduel : <u>4.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</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 : 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 : KIENZT 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ?
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR MOUSSEUX BRUT	
Milésime : ns	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : GRANDE CUVÉE	
Volume disponible à la vente : 472.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin - chardonnay	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 64.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : turonien / jurassique	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : tirage sur sucre résiduel	
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 : 13.01	Sucre résiduel : 5.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 472.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 9.80 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	