



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B44	SMXESRSns-001	CHATEAU DE BROSSAY	CHATEAU DE BROSSAY	1
SAUMUR MOUSSEUX BRUT B44	SMXBRSns-002	MAISON LOUIS DE GRENELLE	CORAIL	1

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU DE BROSSAY	Code client Interloire : 210225
Adresse : Château de Brossay	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02-41-59-59-95	Portable : 06-12-53-84-95
Email : contact@chateaudebrossay.fr	Site web : http://www.chateaudebrossay.fr
Raison sociale : EARL CHATEAU DE BROSSAY	
Contact / responsable : EARL CHATEAU DE BROSSAY BENJAMIN	Nom du propriétaire : GRANDSART BENJAMIN
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 ? HVE NIVEAU 3	
Surface de production : 47.66 HA	Volume produit en moyenne : 2500.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR MOUSSEUX EXTRA-SEC	
Milésime : ns	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DE BROSSAY	
Volume disponible à la vente : 15.30	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 60.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO GRAVELO SUR SCHISTES	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : SAINES	
Spécificité de vinification et élevage : FERMENTATION CUVE INOX A BASSE TEMPERATURE	
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 : 12.59	Sucre résiduel : 14.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 15.30 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 2100	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 7.40 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	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 : 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 : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : CORAIL	
Volume disponible à la vente : 1070.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cabernet frace 62 % - Grolleau 23 % - Gamay 5%	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 65.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : élevage 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 : 12.42	Sucre résiduel : 15.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1070.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 7.70 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	