



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
TOURAINE MOUSSEUX BRUT B45	TMXBns-001	CAVES DU VAL DE FRANCE		1
TOURAINE MOUSSEUX BRUT B45	TMXBns-003	Domaine de Charbonnier	Domaine Charbonnier Fines Bulles de Touraine	1
TOURAINE MOUSSEUX BRUT B45	TMXBns-004	MONMOUSSEAU	L'Essentiel Brut Zéro	1

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>CAVES DU VAL DE FRANCE</u>	Code client Interloire : <u>400103</u>
Adresse : <u>Château Moncontour</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>VOUVRAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-60-77</u>	Portable : <u>06-09-89-01-20</u>
Email : <u>secretariat@moncontour.com</u>	Site web : <u>https://www.vignobles-feray.fr</u>
Raison sociale : <u>SARL CAVES DU VAL DE FRANCE</u>	
Contact / responsable : <u>GUERILLON PEGGY</u>	Nom du propriétaire : <u>FERAY GILLES</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>TOURAINES MOUSSEUX BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>359.17</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin 80% et chardonnay 20%</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</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>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>classique</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>12.84</u> Degrès acquis : <u>12.21</u>	Sucre résiduel : <u>10.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>359.17</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>47890</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de Charbonnier</u>	Code client Interloire : <u>112065</u>
Adresse : <u>4 Chemin de la Cossaie</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>02-54-75-49-29</u>	Portable : <u>06-14-70-95-44</u>
Email : <u>dms.charbonnier@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainecharbonnier.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL CHARBONNIER</u>	
Contact / responsable : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</u>	Nom du propriétaire : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</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>22.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINES MOUSSEUX BRUT

Milésime : ns

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Domaine Charbonnier Fines Bulles de Touraine

Volume disponible à la vente : 100.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : Robe jaune pâle, les bulles sont fines, le nez brioché, notes de fruits blancs, la bouche est généreuse

Cépages utilisés (en %) : 60% CHENIN 40% CHARDONNAY

Age moyen des vignes : 25.00

Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00

Rendements (hl/ha) : 57.30

Mode de vendange: Mécanique

Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex - limon argileux

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Bonnes

Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lattes 24 mois

Élevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.19 Degrès acquis : 12.80

Sucre résiduel : 6.60

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 13333

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation : 2018-03-01

Prix particulier TTC départ cave : 5.80 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : 100.00%

GMS : %

Caviste : %

ex de points de vente Paris/Province :

CHR : %

ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %

ex de points de vente Paris/Province :

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 ? <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>5000.00HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES MOUSSEUX BRUT</u>	
Milésime : <u>ns</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>L'Essentiel Brut Zéro</u>	
Volume disponible à la vente : <u>110.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe jaune dorée brillante; fruité sur des arômes d'amandes fraîches, de vanille, de noisette; notes florales avec une belle rondeur</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>80% CHENIN 20% CHARDONNAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-limoneux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : -	
Spécificité de vinification et élevage : <u>élevage en cuves inox; 36 mois sur lattes</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>13.03</u> Degrès acquis : <u>12.98</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>110.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>15000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	