

[illegible]

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU LA VARIERE	Code client Interloire : 211009
Adresse : Château la Varière - Vauchrétien	Cp : 49320 Commune : BRISSAC QUINCE
Téléphone : 02-41-91-22-64	Portable :
Email : adv@orchidees-maisonsdevin.fr	Site web :
Raison sociale : SCEV CHATEAU LA VARIERE	
Contact / responsable : LARGEAU Céline	Nom du propriétaire : ..
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non	Quelle année ? 2015
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? non
Surface de production : 150.00 HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU LA VARIERE	
Volume disponible à la vente : 580.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 55.00	
Mode de vendange: mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire pour le Cabernet Franc et argilo graveleux pour le Cabernet Sauvignon	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : excellente maturité des raisins	
Spécificité de vinification et élevage : Fermentation à basse température. Elevage en cuves thermo-régulée	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 12.34 Degrès acquis : 11.13	Sucre résiduel : 20.03
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 580.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €	
Export : 20.00%	3 premiers marchés :
France : 80.00%	
☒ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ 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>DOMAINE DU PETIT CLOCHER</u>	Code client Interloire : <u>210226</u>
Adresse : <u>Lieu dit : La laiterie</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>CLERE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-54-51</u>	Portable : <u>06-79-09-03-88</u>
Email : <u>petit.clocher@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedupetitclocher.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DU PETIT CLOCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DU PETIT CLOCHER VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS Julien, Stéphane & Vincent</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>86.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4500.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevage sur lies en cuve inox</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 : <u>12.73</u> Degrès acquis : <u>11.54</u>	Sucre résiduel : <u>20.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>225.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>30000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-01-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.90</u> €	
Export : <u>20.00</u> %	3 premiers marchés : <u>russie usa</u>
France : <u>80.00</u> %	
☒ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ 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: LEDUC FROUIN	Code client Interloire : 210436
Adresse : 20 rue Saint Arnoul	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-59-42-83	Portable : 06-80-74-17-33
Email : info@leduc-frouin.com	Site web : https://www.leduc-frouin.com
Raison sociale : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN	
Contact / responsable : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN Antoine	Nom du propriétaire : LEDUC Antoine
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 ? TERTERRA RA VITIS	
Surface de production : 5.00 HA	Volume produit en moyenne : 350.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : La Seigneurie	
Volume disponible à la vente : 160.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : LIMPIDE FRUITE AMPLE	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANCE 50% CABERNET SAUVIGNON 50%	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 55.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : LIMONO ARGILEUX	
Nombre de tries : 1	
Conditions de vendange : PARFAITE MATURITE	
Spécificité de vinification et élevage : MACERATION PELLICULAIRE ET PRESSURAGE DIRECT	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 13.05 Degrès acquis : 11.59	Sucre résiduel : 24.50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 160.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 7000	Date de commercialisation : 2018-03-25
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-13	
Prix particulier TTC départ cave : 4.75 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : EUROPE
France : 95.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du Clos des Gohards</u>	Code client Interloire : <u>210213</u>
Adresse : <u>Les Oisonnières</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02-41-54-13-98</u>	Portable :
Email : <u>earljoselon@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL JOSELON</u>	
Contact / responsable : <u>JOSELON Mickaël</u>	Nom du propriétaire : <u>JOSELON Mickaël</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>48.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>50.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</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>Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécaniques</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saines</u>	
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 : Degrès acquis : <u>11.22</u>	Sucre résiduel : <u>27.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-19</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.65</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>70.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Trottières</u>	Code client Interloire : <u>210880</u>
Adresse : <u>Les Trottières</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-14-10</u>	Portable : <u>06-50-44-88-50</u>
Email : <u>contact@domainedestrotties.com</u>	Site web : <u>http://www.domainedestrotties.com</u>
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DES TROTTIERES</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DES TROTTIERES</u> <u>Michael</u>	Nom du propriétaire : <u>LAMOTTE Famille</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>Terra Vitis & HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>375.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 50 % cabernet sauvignon 50 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>26.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Sol de graves - sableux limoneux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification 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 : <u>13.07</u> Degrès acquis : <u>11.41</u>	Sucre résiduel : <u>27.95</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>375.00</u> HL	

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

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@chateaubrossay.fr	Site web : http://www.chateaubrossay.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 ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez ? HVE NIVEAU 3	
Surface de production : 47.66 HA	Volume produit en moyenne : 2500.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DE BROSSAY	
Volume disponible à la vente : 87.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.45
Rendements (hl/ha) : 60.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILE SUR SCHISTE VERT ALLANT AU GRIS NOIR	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : SAINES	
Spécificité de vinification et élevage : FERMENTATION A BASSE TEMPERATURE CUVE INOX	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 13.16 Degrès acquis : 11.48	Sucre résiduel : 28.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 87.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 4.75 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : %	
☒ Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Trottières</u>	Code client Interloire : <u>210880</u>
Adresse : <u>Les Trottières</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-14-10</u>	Portable : <u>06-50-44-88-50</u>
Email : <u>contact@domainedestrotties.com</u>	Site web : <u>http://www.domainedestrotties.com</u>
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DES TROTTIERES</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DES TROTTIERES</u> <u>Michael</u>	Nom du propriétaire : <u>LAMOTTE Famille</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>Terra Vitis & HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>464.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 50 % Cabernet Sauvignon 50 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>39.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Sol de graves - sableux limoneux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification 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 : <u>13.07</u> Degrès acquis : <u>11.39</u>	Sucre résiduel : <u>28.25</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>464.00</u> HL	

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

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	Code client Interloire : <u>801100</u>
Adresse : <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02.41.91.22.76</u>	Portable : <u>06.68.96.85.10</u>
Email : <u>hery.vigneron@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.hery-vigneron.com</u>
Raison sociale : <u>EARL HERY VIGNERON</u>	
Contact / responsable : <u>HERY François</u>	Nom du propriétaire : <u>HERY François</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>38.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</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>Classique</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 : <u>13.02</u> Degrès acquis : <u>11.30</u>	Sucre résiduel : <u>28.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7000</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-15</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>20.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>80.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE FLINES</u>	Code client Interloire : <u>210428</u>
Adresse : <u>102 rue d'Anjou</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02-41-59-42-78</u>	Portable : <u>06-18-97-84-17</u>
Email : <u>domaine.de.flines@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE FLINES</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE FLINES CATHERINE</u>	Nom du propriétaire : <u>MOTHERON CATHERINE</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>52.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE FLINES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>961.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>joli rosé franc, nez sur le fruit, bouche ample</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>22.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>44.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>//</u>	
Conditions de vendange : <u>exceptionnelles</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération, fermentation basse t°</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 : <u>13.18</u> Degrès acquis : <u>11.43</u>	Sucre résiduel : <u>29.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>961.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-28</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-30</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.70</u> €	
Export : <u>5.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Belgique Allemagne</u>
France : <u>95.00</u> %	
☒ GMS : <u>90.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

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) : CABERNET D'ANJOU

Milésime : 2017

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LETE

Volume disponible à la vente : 58.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%

Age moyen des vignes : 15.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 50.00

Mode de vendange: mécanique

Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaires

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : fermentation 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 : 13.79 Degrès acquis : 11.99

Sucre résiduel : 30.30

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 58.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 4.75 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DES FONTAINES</u>	Code client Interloire : <u>210855</u>
Adresse : <u>301 les Noues</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-32-30</u>	Portable :
Email : <u>domaine.des.fontaines@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DES FONTAINES</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DES FONTAINES ALAIN ET VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>ROUSSEAU ALAIN ET VINCENT</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>HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA VIGNERIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>80% CABERNET FRANC 20% CABERNET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>48.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo graveleux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>ensoleillée</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>maceration courte fermentation thermorégulée</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>11.00</u>	Sucre résiduel : <u>31.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>300.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.70 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE MIHOUDY</u>	Code client Interloire : <u>210028</u>
Adresse : <u>Domaine de Mihoudy</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>AUBIGNE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02.41.59.46.52</u>	Portable : <u>06-20-01-18-39</u>
Email : <u>domainedemihoudy@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL COCHARD & Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL COCHARD & Fils BRUNO</u>	Nom du propriétaire : <u>COCHARD BRUNO</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>75.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3000.00</u> Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE MIHOUDY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO SHISTEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>PRESSURAGE DIRECTE</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 : <u>13.53</u> Degrès acquis : <u>11.66</u>	Sucre résiduel : <u>31.50</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>4.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: BONNIN Sophie& Jean christian	Code client Interloire : 801051
Adresse : 4 chemin du Vignoble	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-59-43-58	Portable : 06-32-21-77-55
Email : sophie.bonninlesloges@orange.fr	Site web : https://www.vignoblebonnin.fr
Raison sociale : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian	
Contact / responsable : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian SOPHIE	Nom du propriétaire : BONNIN JEAN CHRISTIAN
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 ? TERRA VITIS	
Surface de production : 43.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 150.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : OPTIMALE	
Spécificité de vinification et élevage : CUVE INOX	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 12.92 Degrès acquis : 10.96	Sucre résiduel : 33.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 20000	Date de commercialisation : 2018-03-24
Date de mise en bouteille prévue : 2018-01-06	
Prix particulier TTC départ cave : 5.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ 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: LE LOGIS DU PRIEURE	Code client Interloire : 210239
Adresse : Le Logis du Prieuré	Cp : 49700 Commune : CONCOURSON SUR LAYON
Téléphone : 02-41-59-11-22	Portable : 06-11-78-60-69
Email : logis.prieure@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA JOUSSET	
Contact / responsable : SCEA JOUSSET VINCENT	Nom du propriétaire : JOUSSET VINCENT
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) : CABERNET D'ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 240.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
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 : 13.35 Degrès acquis : 11.28	Sucre résiduel : 35.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

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

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Leblanc	Code client Interloire : 210331
Adresse : Domaine des Closserons	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02-41-54-30-78	Portable : 06-32-90-62-30
Email : contact@domaine-leblanc.fr	Site web : https://www.domaine-leblanc.fr
Raison sociale : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	
Contact / responsable : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils Pierre	Nom du propriétaire : Leblanc Dominique
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 ? non	
Surface de production : 45.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU

Milésime : 2017

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : Délice d'été

Volume disponible à la vente : 124.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 50% CABERNET FRANC 50% CABERNET SAUVIGNON

Age moyen des vignes : 45.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 55.00

Mode de vendange: Mécanique

Nature du sol et du sous-sol : Limono sableux

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Bonnes

Spécificité de vinification et élevage : Classique

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

Alcool total : 12.34 Degrès acquis : 10.15

Sucre résiduel : 36.80

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 124.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 5.70 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %