

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>domaine bruno preveaux</u>	Code client Interloire : <u>110676</u>
Adresse : <u>19 rue de Launay</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LA ROCHE CLERMAULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-23-19</u>	Portable :
Email : <u>bruno.preveaux@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL Bruno PREVEAUX</u>	
Contact / responsable : <u>EARL Bruno PREVEAUX bruno</u>	Nom du propriétaire : <u>preveaux bruno</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>12.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>540.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Perle de rosé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>98.00</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>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>très mures</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelles</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 : Degrès acquis : <u>12.30</u>	Sucre résiduel : <u>0.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>98.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</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 : PIERRE ET BERTRAND COULY	Code client Interloire : 300669
Adresse : 4 rue de St Louans	Cp : 37500 Commune : CHINON
Téléphone : 02-47-93-43-97	Portable : 06-80-30-08-22
Email : contact@pb-couly.com	Site web : http://www.pb-couly.com/
Raison sociale : SAS Pierre et Bertrand COULY	
Contact / responsable : SAS Pierre et Bertrand COULY Bertrand	Nom du propriétaire : COULY Bertrand
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 ?	
Surface de production : 21.00 HA	Volume produit en moyenne : 750.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Pierre et Bertrand COULY	
Volume disponible à la vente : 80.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : LIMPIDE SAUMONE PALE/FRUITE PLORAL/BOUCHE GRASSE ET AMPLE	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%	
Age moyen des vignes : 47.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.50
Rendements (hl/ha) : 24.00	
Mode de vendange : mûixte	
Nature du sol et du sous-sol : Rosé de Saignée	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : très beau temos	
Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lie	
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 : 12.70 Degrès acquis : 12.50	Sucre résiduel : 4.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 10000	Date de commercialisation : 2018-02-12
Date de mise en bouteille prévue : 2018-01-20	
Prix particulier TTC départ cave : 7.55 €	3 premiers marchés : usa allemagne
Export : 7.00%	
France : 93.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 30.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 45.00%	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : BAUDRY-DUTOUR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02-47-58-53-01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutour.fr	Site web : http://www.baudry-dutour.fr/
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOUR	
Contact / responsable : SAS BAUDRY-DUTOUR Audrey	Nom du propriétaire : DUTOUR Jean-Martin
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 ? Haute Valeur Environnementale
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : MARIE-JUSTINE	
Volume disponible à la vente : 261.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 55.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Graves	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : beau temps	
Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct ou saignée.	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 12.50	Sucre résiduel : 0.30
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 261.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 7.00 €	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>Domaine de la Commanderie</u>	Code client Interloire : <u>113372</u>
Adresse : <u>La Commanderie</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-39-32</u>	Portable :
Email : <u>philippepain@commanderie37.fr</u>	Site web : <u>http://domaine-de-la-commanderie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA COMMANDERIE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA COMMANDERIE</u> <u>Philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>PAIN Philippe</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>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Rosé de Saignée</u>	
Volume disponible à la vente : <u>320.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable, argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>parfaites</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevage sur lies</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>12.90</u> Degrès acquis : <u>12.80</u>	Sucre résiduel : <u>1.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>320.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : <u>5.00</u> %	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 CHARLES PAIN</u>	Code client Interloire : <u>113354</u>
Adresse : <u>Chezelet</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-06-14</u>	Portable : <u>06-07-13-85-22</u>
Email : <u>charles.pain@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN CHARLES</u>	Nom du propriétaire : <u>PAIN CHARLES</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>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>51.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2300.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>ROSE DE SAIGNEE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>343.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>rose bonbon, fraises écrassées</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>10.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gravier</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>vendange</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>saignée</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.10</u> Degrès acquis : <u>12.90</u>	Sucre résiduel : <u>2.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>343.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>40000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.80</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>COULY- DUTHEIL</u>	Code client Interloire : <u>400154</u>
Adresse : <u>12 rue Diderot</u>	Cp : <u>37502</u> Commune : <u>CHINON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-47-97-20-20</u>	Portable :
Email : <u>info@coulydutheil-chinon.com</u>	Site web : <u>https://www.coulydutheil-chinon.com</u>
Raison sociale : <u>Maison COULY DUTHEIL</u>	
Contact / responsable : <u>Maison COULY DUTHEIL Arnaud</u>	Nom du propriétaire : <u>COULY ARNAUD</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>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>RENE COULY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>195.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SABLES ET GRAVIERS</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>TEMPS SEC</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ROSE DE MACERATION</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>13.65</u>	Sucre résiduel : <u>4.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>195.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>26000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-02</u>
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.10</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	