



**FICHE TECHNIQUE 2018**

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine : <u>Domaine des Galloires</u>  | Code client Interloire : <u>211194</u>         |
| Adresse : <u>1 La Galloire</u>   | Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>       |
| Téléphone : <u>02-40-98-20-10</u>  | Portable : <u>06-28-06-24-06</u>               |
| Email : <u>admin@galloires.com</u>   | Site web :                                     |
| Raison sociale : <u>GAEC DES GALLOIRES</u>   |  |
| Contact / responsable : <u>GAEC DES GALLOIRES Maxime</u>   | Nom du propriétaire : <u>Toublanc Toublanc</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>          |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS</u>  |  |
| Milésime : <u>2017</u>   | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Deux Filletes</u>   |  |
| Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay</u>   |  |
| Age moyen des vignes : <u>30.00</u>  | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>  |  |
| Mode de vendange : <u>M</u>  |  |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>S</u>  |  |
| Nombre de tries :  |  |
| Conditions de vendange : <u>M</u>  |  |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>M</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>12.51</u>  | Sucre résiduel : <u>0.50</u>             |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL                                 |  |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :            | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue :               |                             |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>4.30</u> € |                             |
| Export : %                                       | 3 premiers marchés :        |
| 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 la Cambuse</u>   | Code client Interloire : <u>300164</u>        |
| Adresse : <u>La Cambuse</u>  | Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>      |
| Téléphone : <u>02-40-83-91-63</u>  | Portable :                                    |
| Email : <u>domainedelacambuse@orange.fr</u>  | Site web :                                    |
| Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE</u>   |   |
| Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE Anthony</u>  | Nom du propriétaire : <u>Toublanc Anthony</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 ?           |   |
| Surface de production : <u>HA</u>  | Volume produit en moyenne : <u>HL</u>         |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS</u>  |  |
| Milésime : <u>2017</u>   | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque :  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>17.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% gamay</u>  |  |
| Age moyen des vignes : <u>25.00</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>gneiss dégradé</u>   |  |
| Nombre de tries :  |  |
| Conditions de vendange : <u>traditionnelle</u>   |  |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>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 : <u>13.24</u> Degrès acquis : <u>13.09</u>   | Sucre résiduel : <u>2.50</u>             |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL                                 |  |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :            |                             |
| Date de mise en bouteille prévue :               | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>3.40</u> € |                             |
| Export : %                                       | 3 premiers marchés :        |
| France : %                                       |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                 |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %             |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : %                 |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : %         |                             |