



**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>DOMAINE DES RICHERES</u>	Code client Interloire : <u>300599</u>
Adresse : <u>7 route d'Angers</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>06-24-93-07-04</u>	Portable :
Email : <u>faguibert@yahoo.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GUIBERT</u>	
Contact / responsable : <u>EARL GUIBERT FABRICE</u>	Nom du propriétaire : <u>GUIBERT FABRICE</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>600.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>ROSE 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>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GROLLEAU 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTES</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>TRES BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>NEANT</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>11.49</u> Degrès acquis : <u>10.65</u>	Sucre résiduel : <u>14.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine des Troitières</u>	Code client Interloire : <u>210880</u>
Adresse : <u>Les Troitières</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 Michael</u>	Nom du propriétaire : <u>LAMOTTE Famille</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 &amp; HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ROSE D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>255.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay 50 % - Grolleau 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>Sols 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 : <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>12.13</u> Degrès acquis : <u>10.95</u>	Sucre résiduel : <u>19.86</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>255.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	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>Les Caves de la Loire</u>	Code client Interloire : <u>211212</u>
Adresse : <u>10 Boulevard de la République</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.41.68.81.81</u>	Portable : <u>06-23-38-14-64</u>
Email : <u>monique.baudry@uapl.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	
Contact / responsable : <u>LES CAVES DE LA LOIRE EMILIE JOLIVET</u>	Nom du propriétaire : <u>Pdt: Régis Alcocer Directeur: Jérôme Lemasson</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>Agriconfiance, VDD, iso22000, IFS-BRC</u>	
Surface de production : <u>1850.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>90000.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ROSE D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>caprices d'inès</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1025.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>90% grolleau, 10% gamay</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>20.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</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>le matin</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>protection sous azote cuve thermorégulée</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>12.04</u> Degrès acquis : <u>10.76</u>	Sucre résiduel : <u>21.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1025.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	
Export : %	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 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 ? <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 &amp; HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ROSE D'ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>246.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay 50 % - Grolleau 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 : <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>12.70</u> Degrès acquis : <u>11.36</u>	Sucre résiduel : <u>22.62</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>246.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	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: 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 ? <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 ? TERRA VITIS	
Surface de production : 5.00 HA	Volume produit en moyenne : 370.00HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : ROSE D'ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : La Seigneurie	
Volume disponible à la vente : 160.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : BRILLANT FRUITE GOURMANDE	
Cépages utilisés (en %) : GROLLEAU 100 %	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 60.00	
Mode de vendange: MANUELLE	
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	
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 : 13.24 Degrès acquis : 11.55	Sucre résiduel : 28.50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 10000	Date de commercialisation : 2018-03-25
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-13	
Prix particulier TTC départ cave : 4.60 €	
Export : 60.00%	3 premiers marchés : RUSSIE EUROPE FRANCE
France : 40.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	