22-25 avril 2018

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ROSE DE LOIRE	RLRS17-001	DOMAINE DE LA GABETTERIE		2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-003	CHATEAU LA VARIERE	CHATEAU LA VARIERE	2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-004	LES CAVES DE LA LOIRE	CAPRICES D'INES	2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-005	DOMAINE DE SAINT MAUR		2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-006	DOMAINE DES RICHERES		2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-008	DOMAINE DES LYS	DOMAINE DES LYS	2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-011	DOMAINE DE LA PETITE ROCHE	ORIGINE	2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-024	DOMAINE PERCHER		2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-025	SAUVEROY	DOMAINE SAUVEROY	2017
ROSE DE LOIRE	RLRS17-026	DOMAINE DE L ABBAYE		2017

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 460
N° d'anomymat : RLRS17-001

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE LA GABETTERIE
Code client Interloire : 210315
Adresse : La Gabetterie
Cp : 49380 Commune : FAVERAYE MACHELLES
Téléphone : 02-41-54-14-99
Portable :
Email : contact@domaine-de-la-gabetterie.fr
Site web :
Raison sociale : EARL REUILLER Vincent
Contact / responsable : REUILLER Vincent
Nom du propriétaire : REUILLER 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 : 0.43 HA
Volume produit en moyenne : 15.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque :
Volume disponible à la vente : 14.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : CF, GN, GG
Age moyen des vignes : 20.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.43
Rendements (hl/ha) : 32.00
Mode de vendange: mécanique
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonnes avec ensoleillement
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 : 11.56 Degrès acquis : 11.41
Sucre résiduel : 2.50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 14.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue : 2018-02-08
Date de commercialisation : 2018-03-01
Prix particulier TTC départ cave : 4.50 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : 100.00%
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☒ Particulier : %
ex de points de vente Paris/Province :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5279
N° d'anomymat : RLRS17-003

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 CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : CHATEAU LA VARIERE
Volume disponible à la vente : 205.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : Robe rose pâle, nez de fruits rouges frais. Bouche toute en fraîcheur.
Cépages utilisés (en %) : 40% Gamay - 40% Grolleau - 20% Cabernet
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-schisteux
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Raisins en excellente maturité phénolique
Spécificité de vinification et élevage : vinification traditionnelle. Lente fermentation à température contrôlée. Elevage en cuves.
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 11.82 Degrès acquis : 11.82
Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 205.00 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 :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 3787
N° d'anomymat : RLRS17-004

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Les Caves de la Loire
Code client Interloire : 211212
Adresse : 10 Boulevard de la République
Cp : 49380 Commune : THOUARCE
Téléphone : 02.41.68.81.81
Portable : 06-23-38-14-64
Email : monique.baudry@uapl.fr
Site web :
Raison sociale : LES CAVES DE LA LOIRE
Contact / responsable : LES CAVES DE LA LOIRE EMILIEN JOLIVET
Nom du propriétaire : Pdt: Régis Alcocer Directeur: Jérôme Lemasson
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 ? VDD, Agriconfiance, iso 22000, IFS-BRC
Surface de production : 1850.00 HA
Volume produit en moyenne : 90000.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : Caprices d'inès
Volume disponible à la vente : 1648.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 80% grolleau, 20% gamay
Age moyen des vignes : 35.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 32.00
Rendements (hl/ha) : 50.00
Mode de vendange: mécanique
Nature du sol et du sous-sol : argiles profondes
Nombre de tries :
Conditions de vendange : vendange matinale
Spécificité de vinification et élevage : pressurage direct, cuve thermorégulée
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 11.86 Degrès acquis : 11.85
Sucre résiduel : 0.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 1600.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.20 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 2648
N° d'anomymat : RLRS17-005

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Domaine de Saint Maur
Code client Interloire : 210887
Adresse : St Maur
Cp : 49350 Commune : LE THOUREIL
Téléphone : 02-41-57-30-24
Portable : 06-82-98-48-82
Email : info@domaine-de-saint-maur.fr
Site web :
Raison sociale : EARL CHOUTEAU
Contact / responsable : CHOUTEAU Xavier
Nom du propriétaire : CHOUTEAU Xavier
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 : 39.00 HA
Volume produit en moyenne : 2000.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque :
Volume disponible à la vente : 150.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 35% GROLLEAU GRIS 35% GROLLEAU NOIR 30% CABERNET FRANC
Age moyen des vignes : 25.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 60.00
Mode de vendange: Mécanique
Nature du sol et du sous-sol : Argilo calcaire
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonnes
Spécificité de vinification et élevage : pressurage direct. 25% masseration péliculaire
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 11.99 Degrès acquis : 11.97
Sucre résiduel : 0.40
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 2328
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-23
Date de commercialisation : 2018-03-15
Prix particulier TTC départ cave : 4.00 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : 100.00%
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☒ Particulier : 100.00%
ex de points de vente Paris/Province :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 3996
N° d'anomymat : RLRS17-006

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DES RICHERES
Code client Interloire : 300599
Adresse : 7 route d'Angers
Cp : 49380 Commune : CHAVAGNES LES EAUX
Téléphone : 06-24-93-07-04
Portable :
Email : faguibert@yahoo.com
Site web :
Raison sociale : EARL GUIBERT
Contact / responsable : EARL GUIBERT FABRICE
Nom du propriétaire : GUIBERT FABRICE
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 : 2.00 HA
Volume produit en moyenne : 90.00Hl

LA CUVEE
AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque :
Volume disponible à la vente : 90.00
Description du vin
Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 50%GAMAY 50%GROLLEAU
Age moyen des vignes : 40.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.00
Rendements (hl/ha) : 45.00
Mode de vendange: MACHINE
Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES
Nombre de tries :
Conditions de vendange : TRES BONNE
Spécificité de vinification et élevage : NEANT
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 12.05 Degrès acquis : 12.01
Sucre résiduel : 0.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.20 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☒ Particulier : 100.00%
ex de points de vente Paris/Province :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5567
N° d'anomymat : RLRS17-008

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DES LYS
Code client Interloire : 210306
Adresse : N° 1 La Guimardière
Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone :
Portable : 06-80-40-20-44
Email : domdlys@orange.fr
Site web :
Raison sociale : EARL DOMAINE DES LYS
Contact / responsable : EARL DOMAINE DES LYS GUY
Nom du propriétaire : MOREAU GUY
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 : 6.67 HA
Volume produit en moyenne : 400.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : Domaine des Lys
Volume disponible à la vente : 400.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 70 % groleau noir, 20 % grolleau gris, 10 % gamay
Age moyen des vignes : 30.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 6.67
Rendements (hl/ha) : 60.00
Mode de vendange: machine
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire et schiste
Nombre de tries :
Conditions de vendange : bien
Spécificité de vinification et élevage : macération et élevage sur lie fine
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 : 12.28
Sucre résiduel : 0.16
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 0.00 €
Export : 10.00%
3 premiers marchés :
France : 90.00%
☒ GMS : %
ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 2848
N° d'anomymat : RLRS17-011

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE LA PETITE ROCHE
Code client Interloire : 210518
Adresse : La Petite Roche
Cp : 49310 Commune : TREMONT
Téléphone : 02-41-59-43-03
Portable :
Email : contact@domainepetiteroche.com
Site web :
Raison sociale : SCEV REGNARD la Ville Fromoit
Contact / responsable : POUPARD ANTOINE
Nom du propriétaire : REGNARD GWENAELLE
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 : 73.00 HA
Volume produit en moyenne : 4200.00Hl

LA CUVEE
AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : ORIGINE
Volume disponible à la vente : 12.00
Description du vin
Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 25.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 45.00
Mode de vendange: Mécanique
Nature du sol et du sous-sol : Schistes et limons sableux
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Favorables
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 : Degrès acquis : 12.48
Sucre résiduel : 0.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 12.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 7.50 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 4262
N° d'anomymat : RLRS17-024

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Domaine Percher
Code client Interloire : 211045
Adresse : Savonnière
Cp : 49700 Commune : LES VERCHERS SUR LAYON
Téléphone : 02-41-59-76-29
Portable :
Email : contact@domainepercher.com
Site web :
Raison sociale : SCEA DOMAINE PERCHER
Contact / responsable : SCEA DOMAINE PERCHER Jean Yves
Nom du propriétaire : Percher Jean Yves
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 : 27.00 HA
Volume produit en moyenne : 1300.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque :
Volume disponible à la vente : 40.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 50% grolleau 50%
Age moyen des vignes : 40.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.00
Rendements (hl/ha) : 47.00
Mode de vendange: machine
Nature du sol et du sous-sol : argile sur schistes
Nombre de tries :
Conditions de vendange : tres saine
Spécificité de vinification et élevage : fermentation basse temperature
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 13.28 Degrès acquis : 13.22
Sucre résiduel : 1.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 40.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-06
Date de commercialisation : 2018-04-04
Prix particulier TTC départ cave : 4.80 €
Export : 10.00%
3 premiers marchés : belbique
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☒ Particulier : %
ex de points de vente Paris/Province :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 486
N° d'anomymat : RLRS17-025

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: SAUVEROY
Code client Interloire : 210772
Adresse : Domaine du Sauveroy
Cp : 49750 Commune : ST LAMBERT DU LATTAY
Téléphone : 02-41-78-30-59
Portable : 06-75-20-64-26
Email : domainesauveroy@sauveroy.com
Site web : https://www.sauveroy.com
Raison sociale : EARL CAILLEAU Pascal
Contact / responsable : EARL CAILLEAU Pascal PASCAL
Nom du propriétaire : CAILLEAU PASCAL
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 : 26.00 HA
Volume produit en moyenne : 950.00Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : DOMAINE SAUVEROY
Volume disponible à la vente : 64.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : La robe rose - violine est appétissante. Au nez, la Fraîcheur des agrumes se conjugue à merveille avec les fruits frais de type groseille, fraise, framboise. L'attaque en bouche est suave avec un fruité éclatant et désaltérant.
Cépages utilisés (en %) : Grolleau Noir + Grolleau Gris
Age moyen des vignes : 20.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00
Rendements (hl/ha) : 43.00
Mode de vendange: MECANIQUE
Nature du sol et du sous-sol : roche mère et altération de schiste gris
Nombre de tries :
Conditions de vendange : EXCELLENTE
Spécificité de vinification et élevage : Nous recherchons à faire des grands rosés de qualité qui demandent une grande précision dans la durée de macération des raisins, la qualité du débourbage et de la conservation des jus avant fermentation. L'élevage lent du vin sur lies fines pendant l'hi
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 13.33 Degrès acquis : 13.33
Sucre résiduel : 0.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 64.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 8530
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-09
Date de commercialisation : 2018-03-25
Prix particulier TTC départ cave : 5.30 €
Export : 10.00%
3 premiers marchés : BELGIQUE ETATS UNIS
France : %
☐ GMS : %
☒ Caviste : 10.00%
ex de points de vente Paris/Province : CAVE AU VIN COEUR
☒ CHR : 10.00%
ex de points de vente Paris/Province : RESTAURANT LA DIGUE
☒ Particulier : 80.00%
ex de points de vente Paris/Province : CAVEAU

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 4041
N° d'anomymat : RLRS17-026

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE L ABBAYE
Code client Interloire : 210640
Adresse : 29 rue de l'Abbaye
Cp : 49190 Commune : ROCHEFORT SUR LOIRE
Téléphone : 02-41-78-70-87
Portable :
Email : regis.cesbron@wanadoo.fr
Site web :
Raison sociale : EARL CESBRON Régis
Contact / responsable : EARL CESBRON Régis REGIS
Nom du propriétaire : CESBRON REGIS
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 ? autre
Surface de production : HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE
AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque :
Volume disponible à la vente : 19.50
Description du vin
Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 80% cabernet/20% gamay
Age moyen des vignes : 30.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 43.00
Mode de vendange: Manuelle
Nature du sol et du sous-sol : shiste
Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonnes
Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle en cuve
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 : 13.40
Sucre résiduel : 0.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 19.50 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.60 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %