



## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine La Bonnelière</u>	Code client Interloire : <u>210986</u>
Adresse : <u>45 rue du Bourg Neuf</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-92-38</u>	Portable : <u>06-88-09-52-38</u>
Email : <u>bonneau@labonneliere.com</u>	Site web : <u>http://www.labonneliere.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BONNEAU et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>BONNEAU Anthony</u>	Nom du propriétaire : <u>BONNEAU Anthony et Cédric</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>38.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR ROSE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Bonnelière</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>1.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo calcaire et argilo sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>1/2 pressurage directe, 1/2 saigné</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>11.99</u>	Sucre résiduel : <u>2.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-01-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-15</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés : <u>USA Blegique</u>
Export : <u>20.00%</u>	
France : <u>80.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de l'Epina</u>	Code client Interloire : <u>211123</u>
Adresse : <u>3 allée du Haut Clos</u>	Cp : <u>86120</u> Commune : <u>POUANCAY</u>
Téléphone : <u>05-49-22-98-08</u>	Portable :
Email : <u>laurent.menestreau@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DE L'EPINAY</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DE L'EPINAY Laurent</u>	Nom du propriétaire : <u>Menestreau Laurent</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 niveau 2</u>
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1800.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR ROSE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>cuvée gourmandise</u>	
Volume disponible à la vente : <u>29.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>turonien supérieur</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine et fraîche</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>stabulation à froid</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>12.75</u> Degrès acquis : <u>12.51</u>	Sucre résiduel : <u>4.08</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>2000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.10</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00%</u>	
<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 : <u>caveau</u>

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>DOMAINE LAVIGNE</u>	Code client Interloire : <u>210967</u>
Adresse : <u>15 rue des Rogelins</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-92-57</u>	Portable : <u>06-40-19-53-25</u>
Email : <u>scea.lavigne-veron@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://domaine-lavigne.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA LAVIGNE-VERON</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA LAVIGNE-VERON VERON ANTOINE</u>	Nom du propriétaire : <u>SCEA LAVIGNE VERON VERON ANTOINE</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>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2500.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR ROSE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe saumonée, fruité</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.90</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonne</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>13.12</u> Degrès acquis : <u>12.94</u>	Sucre résiduel : <u>3.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-28</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-16</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :