



**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA MARETIERE</u>	Code client Interloire : <u>510466</u>
Adresse : <u>Gaëtan et Romain BARREAU</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-63-53-02</u>	Portable : <u>06-36-63-58-53</u>
Email : <u>domainedelamaretiere@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL les Chais de la Maretière</u>	
Contact / responsable : <u>EARL les Chais de la Maretière ROMAIN ET GAETAN</u>	Nom du propriétaire : <u>BARREAU ROMAIN ET GAETAN</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>2.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>200.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CABERNET FRANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES LUNETTERIES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CAB FRC 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>GABBRO ET ARGILE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>SAINÉ</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>DEBOURBAGE A FROID ET FERMENTATION A TEMPERATURE CONTROLE</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>11.80</u> Degrès acquis : <u>11.03</u>	Sucre résiduel : <u>12.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>120.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.35</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>chateau de la malonniere</u>	Code client Interloire : <u>300561</u>
Adresse : <u>Château de la Malonnière</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02-40-33-81-48</u>	Portable : <u>06-80-22-11-44</u>
Email : <u>sauvetre@chateau-malonniere.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL SAUVETRE Y et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL SAUVETRE Y et Fils SAUVETRE</u>	Nom du propriétaire : <u>SAUVETRE yvonnick et thierry</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>VAL DE LOIRE CABERNET FRANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>31.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>38.00</u>	
Mode de vendange: <u>M A V</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sur lie</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>12.01</u> Degrès acquis : <u>11.77</u>	Sucre résiduel : <u>4.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>31.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.00</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 : <u>Domaine du Colombier</u>	Code client Interloire : <u>511805</u>
Adresse : <u>Le Colombier</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>TILLIERES</u>
Téléphone : <u>02-41-70-45-96</u>	Portable : <u>06-82-93-94-70</u>
Email : <u>contact@lecolombier.com</u>	Site web : <u>HTTP://www.lecolombier.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BRETAUDEAU Jean-Yves</u>	
Contact / responsable : <u>BRETAUDEAU Jean-Yves</u>	Nom du propriétaire : <u>BRETAUDEAU Jean-Yves</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>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE CABERNET FRANC

Milésime : 2017 Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 60.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 90% CABERNET FRANC 10% CABERNET SAUVIGNON

Age moyen des vignes : 20.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 20.00

Mode de vendange : MACHINE

Nature du sol et du sous-sol : SCHISTE

Nombre de tries :

Conditions de vendange : BONNE

Spécificité de vinification et élevage : PRESSURAGE DIRECT

Élevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 12.06 Degrès acquis : 12.06 Sucre résiduel : 0.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-11</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-07</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.50</u> €	3 premiers marchés : <u>ETATS UNIS</u>
Export : <u>40.00</u> %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>60.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :