

[illegible]

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE BEAUREGARD</u>	Code client Interloire : <u>513660</u>
Adresse : <u>Beauregard</u>	Cp : <u>49600</u> Commune : <u>LA CHAUSSAIRE</u>
Téléphone : <u>02-41-56-73-84</u>	Portable : <u>06-10-89-49-69</u>
Email : <u>beauregard.viticulteur@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-de-beauregard.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL BEAUREGARD</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BEAUREGARD ERIC</u>	Nom du propriétaire : <u>MACE ERIC</u>
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 ? <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 SAUVIGNON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>17.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Beau</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuve</u>	
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>12.23</u> Degrès acquis : <u>10.55</u>	Sucre résiduel : <u>28.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>160.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE BOUFFARD</u>	Code client Interloire : <u>511632</u>
Adresse : <u>8 La Brosse</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-70-43-42</u>	Portable :
Email : <u>gaec.bouffard@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC BOUFFARD G. et F.</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC BOUFFARD G. et F. Frédéric</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUFFARD FREDERIC</u>
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CABERNET SAUVIGNON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE BOUFFARD</u>	
Volume disponible à la vente : <u>105.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>90.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
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 : <u>12.09</u> Degrès acquis : <u>12.05</u>	Sucre résiduel : <u>0.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>105.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.70 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la PAPINIÈRE</u>	Code client Interloire : <u>510445</u>
Adresse : <u>2 bis la Papinière</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-70-46-31</u>	Portable : <u>06-18-95-35-51</u>
Email : <u>v-barre@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-lapapiniere.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL BARRE VINCENT</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BARRE VINCENT Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>BARRÉ Vincent</u>
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE CABERNET SAUVIGNON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>55.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>17.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>32.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</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 : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>12.35</u> Degrès acquis : <u>12.26</u>	Sucre résiduel : <u>1.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>55.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.10</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	