

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE L'OLIVIERE VIEILLE</u>	Code client Interloire : <u>513817</u>
Adresse : <u>19 La Sauzaie</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>TILLIERES</u>
Téléphone : <u>02-41-70-47-75</u>	Portable :
Email : <u>gaecdelasauzaie@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DE LA SAUZAIE</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DE LA SAUZAIE DIDIER</u>	Nom du propriétaire : <u>GRIFFON PHILIPPE et DIDIER</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>16.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>800.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GAMAY NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.80</u>
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>limono argileux</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>11.91</u> Degrès acquis : <u>11.68</u>	Sucre résiduel : <u>3.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>54.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : <u>2018-03-30</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Potardiere</u>	Code client Interloire : <u>510968</u>
Adresse : <u>La Potardiere</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02-40-33-82-50</u>	Portable :
Email : <u>rom1couillaud@yahoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL COUILLAUD ET FILS</u>	
Contact / responsable : <u>EARL COUILLAUD ET FILS Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>Couillaud Romain</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 GAMAY NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</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>sans</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 : Degrès acquis : <u>11.80</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.20</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 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 ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Quelle année ? <u>2015</u>
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ?
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GAMAY NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>53.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GAMAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</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>GABBRO</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>SUR LE</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>12.06</u> Degrès acquis : <u>12.01</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>53.00</u> HL	

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