

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>ETIENNE JADEAU</u>	Code client Interloire : <u>210176</u>
Adresse : <u>La Gauterie</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>CHARCE ST ELLIER</u>
Téléphone : <u>06-87-23-73-28</u>	Portable : <u>06-87-23-73-28</u>
Email : <u>etienne.jadeau@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL JADEAU Etienne</u>	
Contact / responsable : <u>JADEAU ETIENNE</u>	Nom du propriétaire : <u>JADEAU ETIENNE</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>22.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GAUTERIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>35.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sables, graves</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>x</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération 15 jours élevage cuve</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.60</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>35.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>2000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-11-23</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>80.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Charmille</u>	Code client Interloire : <u>210070</u>
Adresse : <u>3 route de Sousigné</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>BRIGNE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-67-20</u>	Portable : <u>06-76-51-02-38</u>
Email : <u>earl.brault@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BRAULT Christian Brigitte</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BRAULT Christian Brigitte Christian</u>	Nom du propriétaire : <u>BRAULT Christian et Brigitte</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>23.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1300.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>28.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>44.00</u>	
Mode de vendange: <u>Machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.76</u> Degrès acquis : <u>12.67</u>	Sucre résiduel : <u>1.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>28.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</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>DOMAINE DU PETIT CLOCHER</u>	Code client Interloire : <u>210226</u>
Adresse : Lieu dit : <u>La laiterie</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>CLERE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-54-51</u>	Portable : <u>06-79-09-03-88</u>
Email : <u>petit.clocher@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedupetitclocher.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DU PETIT CLOCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DU PETIT CLOCHER VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS Julien, Stéphane & Vincent</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>86.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4500.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>600.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>12.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>47.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste et Microgranite</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevé en cuve inox</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.77</u> Degrès acquis : <u>12.77</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>525.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>70000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-07-04</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.40</u> €	3 premiers marchés : <u>usa chine russie</u>
Export : <u>25.00</u> %	
France : <u>75.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LE LOGIS DU PRIEURE</u>	Code client Interloire : <u>210239</u>
Adresse : <u>Le Logis du Prieuré</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>CONCOURSON SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-11-22</u>	Portable : <u>06-11-78-60-69</u>
Email : <u>logis.prieure@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA JOUSSET</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA JOUSSET VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>JOUSSET VINCENT</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>240.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
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>12.79</u> Degrès acquis : <u>12.79</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : €	
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>Domaine de la Cambuse</u>	Code client Interloire : <u>300164</u>
Adresse : <u>La Cambuse</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02-40-83-91-63</u>	Portable :
Email : <u>domainedelacambuse@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE Anthony</u>	Nom du propriétaire : <u>Toublanc Anthony</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gneiss dégradé</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>traditionnelle</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.83</u> Degrès acquis : <u>12.83</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>31.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.30</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>DES GRANDES BROSSES</u>	Code client Interloire : <u>210134</u>
Adresse : <u>Les Grandes Broses</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAMP SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-16-16</u>	Portable :
Email : <u>earl.longepe@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LONGEPE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL LONGEPE JACKY</u>	Nom du propriétaire : <u>LONGEPE JACKY</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>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</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>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>21.00</u>	
Mode de vendange : <u>machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>limon argilo sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération 10-12 jours, température régulée, remontage léger, pressurage pneumatique, élevage en cuve 5 mois</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.97</u> Degrès acquis : <u>12.97</u>	Sucre résiduel : <u>0.01</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.55</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 : RUBIN	Code client Interloire : 400471
Adresse : ZI Champagne - Europe	Cp : 49260 Commune : MONTREUIL BELLAY
Téléphone : 02-41-40-22-50	Portable :
Email : marketing@joseph-verdier.fr	Site web :
Raison sociale : SA Joseph VERDIER	
Contact / responsable : SA Joseph VERDIER Nicolas	Nom du propriétaire : RUBIN Nicolas
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 : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Domaine des Hautes Ouches	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00	
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 : Traditionnel	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 12.99	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 3.00 €	
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 : CHATEAU DE BROSSAY	Code client Interloire : 210225
Adresse : Château de Brossay	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02-41-59-59-95	Portable : 06-12-53-84-95
Email : contact@chateaudebrossay.fr	Site web : http://www.chateaudebrossay.fr
Raison sociale : EARL CHATEAU DE BROSSAY	
Contact / responsable : EARL CHATEAU DE BROSSAY BENJAMIN	Nom du propriétaire : GRANDSART BENJAMIN
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 ? HVE NIVEAU 3	
Surface de production : 45.66 HA	Volume produit en moyenne : 2500.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU

Milésime : 2017

Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DE BROSSAY

Volume disponible à la vente : 487.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 80% Cabernet Franc et 20% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 35.00

Rendements (hl/ha) : 60.00

Mode de vendange : MECANIQUE

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO GRAVELEUX SUR SCHISTES

Nombre de tries :

Conditions de vendange : SAINÉ

Spécificité de vinification et élevage : VINIFICATION ET ELEVAGE EN CUVE INOX

Elevage barrique : Oui Non

Elevage sur lies : Oui Non

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.07 Degrès acquis : 13.07

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 487.00 HL

Couleur : Rouge

Superficie des vignes pour cette cuvée : 8.00

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 0.00

Nombre de bouteilles commercialisés : 60000	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 5.00 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : 100.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : BONNIN Sophie & Jean christian	Code client Interloire : 801051
Adresse : 4 chemin du Vignoble	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-59-43-58	Portable : 06-32-21-77-55
Email : sophie.bonninlesloges@orange.fr	Site web : https://www.vignoblebonnin.fr
Raison sociale : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian	
Contact / responsable : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian SOPHIE	Nom du propriétaire : BONNIN JEAN CHRISTIAN
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 ? TERRA VITIS	
Surface de production : 43.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 50.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.20
Rendements (hl/ha) : 40.00	
Mode de vendange : MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : OPTIMALES	
Spécificité de vinification et élevage : CUVE INOX	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : 13.09 Degrès acquis : 13.09	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 52.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 7000	Date de commercialisation : 2018-03-24
Date de mise en bouteille prévue : 2018-02-06	
Prix particulier TTC départ cave : 5.20 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>VIGNOBLE de l'ARCISON REULIER</u>	Code client Interloire : <u>300742</u>
Adresse : <u>Le Mesnil</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-16-81</u>	Portable : <u>02-07-52-54-11</u>
Email : <u>vignoble-arcison@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. REULIER Romain</u>	
Contact / responsable : <u>M. REULIER Romain Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>REULIER Damien</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>26.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1300.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.14</u> Degrès acquis : <u>13.13</u>	Sucre résiduel : <u>0.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.80</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 : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : CHATEAU DE PASSAVANT	Code client Interloire : 210551
Adresse : Château de Passavant	Cp : 49560 Commune : PASSAVANT SUR LAYON
Téléphone : 02-41-59-53-96	Portable :
Email : passavant@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA David LECOMTE	Nom du propriétaire : LECOMTE OLIVIER
Contact / responsable : LECOMTE OLIVIER	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 ? AB - DEMETER	Surface de production : 55.00 HA
	Volume produit en moyenne : 1600.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	Couleur : Rouge
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 140.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 90, grolleau noir 10	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Age moyen des vignes : 25.00	
Rendements (hl/ha) : 30.00	
Mode de vendange : MACHINE	
Nature du sol et du sous-sol : ALTERATION DE SCHISTES	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : BONNE	
Spécificité de vinification et élevage : sans so2 jusuqa la mise	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : 13.20	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 140.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 18000	Date de commercialisation : 2018-04-01
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-13	
Prix particulier TTC départ cave : 7.50 €	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 : PASCAL RENOÜ	Code client Interloire : 211268
Adresse : Domaine du Haut Fresne	Cp : 49530 Commune : DRAIN
Téléphone : 02-40-98-26-79	Portable :
Email : contact@renou-freres.com	Site web :
Raison sociale : SCEA RENOÜ Frères et Fils	
Contact / responsable : SCEA RENOÜ Frères et Fils JEROME	Nom du propriétaire : RENOÜ PASCAL
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 ? non	
Surface de production : 75.00 HA	Volume produit en moyenne : 4500.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Domaine du Haut Fresne	
Volume disponible à la vente : 250.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 75% /sauvignon 25%	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : gabbro et schiste vert/ limoneux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : très bonne	
Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle+10%MPC élevage en cuve	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : 13.31 Degrès acquis : 13.31	Sucre résiduel : 0.40
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 287.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : 2018-08-28	Date de commercialisation : 2018-09-01
Prix particulier TTC départ cave : 5.10 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 25.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 75.00%	ex de points de vente Paris/Province : au chai

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DES HARDIERES</u>	Code client Interloire : <u>801498</u>
Adresse : <u>19 rue Léopold Palustre</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02-41-53-03-10</u>	Portable : <u>06-10-17-48-38</u>
Email : <u>sceadomainedeshardieres@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA Domaine des Hardières</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA Domaine des Hardières BLOUIN LAURENT</u>	Nom du propriétaire : <u>ACKERMAN SA</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>23.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>les hardieres</u>	
Volume disponible à la vente : <u>185.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>limoneux schisteux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>exceptionnelles</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>20% THERMO</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.53</u> Degrès acquis : <u>13.53</u>	Sucre résiduel : <u>-0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>185.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-08</u>	Date de commercialisation : <u>2018-09-12</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</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: CHATEAU DE BELLEVUE	Code client Interloire : 210677
Adresse : Château de Bellevue	Cp : 49190 Commune : ST AUBIN DE LUIGNE
Téléphone : 02-41-78-33-11	Portable : 06-22-00-43-14
Email : chateaubellevuetijou@orange.fr	Site web : http://www.chateaubellevue.fr/fra/pages/chateau-de-bellevue
Raison sociale : EARL TIJOU et Fils	Nom du propriétaire : TIJOU HERVE
Contact / responsable : EARL TIJOU et Fils ANNE	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 ? non	Surface de production : 35.00 HA
	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU	Couleur : Rouge
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 51.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.15
Rendements (hl/ha) : 45.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SHISTEUX	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : BONNES	
Spécificité de vinification et élevage : CUVE INOX	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : 13.66 Degrès acquis : 13.66	Sucre résiduel : 0.30
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 51.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation : 2018-10-04
Date de mise en bouteille prévue : 2018-06-07	
Prix particulier TTC départ cave : 5.90 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : BELGIQUE
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :