

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du PUY RIGAULT</u>	Code client Interloire : <u>110883</u>
Adresse : <u>12 route de Candés</u>	Cp : <u>37420</u> Commune : <u>SAVIGNY EN VERON</u>
Téléphone : <u>02-47-58-96-92</u>	Portable :
Email : <u>jl.page01@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DU PUY RIGAULT</u>	
Contact / responsable : <u>PAGE JEAN LOUIS</u>	Nom du propriétaire : <u>PAGE jean louis</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>22.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>900.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DU PUY RIGAULT</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>brillant</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>graviers</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.30</u>	Sucre résiduel : <u>-0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-14</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-31</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : <u>2.00</u> %	3 premiers marchés : <u>BELGIQUE G-B JAPON</u>
France : <u>98.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>INNOVINS</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>1.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>ART DU VIN</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>9.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>LA MIDINETTE</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>78.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE CHARLES PAIN</u>	Code client Interloire : <u>113354</u>
Adresse : <u>Chezelet</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-06-14</u>	Portable : <u>06-07-13-85-22</u>
Email : <u>charles.pain@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN CHARLES</u>	Nom du propriétaire : <u>PAIN CHARLES</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>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>51.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2300.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE DU DOMAINE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>600.00</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>15.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gravier</u>	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.30</u> Degrès acquis : <u>12.30</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>600.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>60000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<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 :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domine de la Grange Billard</u>	Code client Interloire : <u>111167</u>
Adresse : <u>Chezelet</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02-47-98-49-01</u>	Portable :
Email : <u>fabiendemais@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DEMOIS</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DEMOIS Demois Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Demois Fabien</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>24.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Pièce des Capitaines</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Alluvions</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevage en 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 : <u>12.45</u> Degrès acquis : <u>12.45</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</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 : SICA DES VINS DE RABELAIS	Code client Interloire : 400432
Adresse : BP 2	Cp : 49380 Commune : THOUARCE
Téléphone : 02-47-93-42-70	Portable : 06-46-17-15-05
Email : sandrine.bretau@uapl.fr	Site web :
Raison sociale : SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS	
Contact / responsable : SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS Sandrine	Nom du propriétaire : UAPL Jean-Michel Mignot
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 : HA	Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Domaine La Croix St Louis	
Volume disponible à la vente : 170.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet Franc	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 55.00	
Mode de vendange : machine	
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : saines	
Spécificité de vinification et élevage : macération classique	
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 : 12.49 Degrès acquis : 12.48	Sucre résiduel : 0.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 170.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 5.50 €	
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 : BAUDRY-DUTOUR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02-47-58-53-01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutour.fr	Site web : http://www.baudry-dutour.fr/
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOUR	
Contact / responsable : SAS BAUDRY-DUTOUR Audrey	Nom du propriétaire : DUTOUR Jean-Martin
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 ? Haute Valeur Environnementale
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DU RONCEE VIEILLES VIGNES	
Volume disponible à la vente : 600.00	
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) : 30.00	
Mode de vendange : Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Graves argilo-siliceux des terrasses anciennes de la Vienne	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : beau temps	
Spécificité de vinification et élevage : Grappes triées puis égrappées avant encuvage par gravité	
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 : 12.50	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 600.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 7.90 €	
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 : BAUDRY-DUTOUR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02-47-58-53-01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutour.fr	Site web : http://www.baudry-dutour.fr/
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOUR	
Contact / responsable : SAS BAUDRY-DUTOUR Audrey	Nom du propriétaire : DUTOUR Jean-Martin
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 ? Haute Valeur Environnementale
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA MORANDIERE VIEILLES VIGNES	
Volume disponible à la vente : 600.00	
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) : 30.00	
Mode de vendange : Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Graves argilo-siliceux des terrasses anciennes de la Vienne	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : beau temps	
Spécificité de vinification et élevage : Cuvaïson douce de 12 à 14 jours maîtrisée pour privilégier l'infusion à l'extraction	
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 : 12.50	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 600.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 7.90 €	
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 des quatre vents</u>	Code client Interloire : <u>801113</u>
Adresse : <u>La Batisse</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02-47-93-46-79</u>	Portable : <u>06-20-86-37-43</u>
Email : <u>pion375@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PHILIPPE ET AURELIEN PION</u>	
Contact / responsable : <u>M. PION Aurélien</u>	Nom du propriétaire : <u>PION PHILIPPE ET AURELIEN</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>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Sélection</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>50% Gravier 50% Argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>optimale</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>en 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 : <u>12.60</u> Degrès acquis : <u>12.60</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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>6.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<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 du Puy</u>	Code client Interloire : <u>111586</u>
Adresse : <u>11 Le Puy</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02-47-98-42-31</u>	Portable : <u>06-43-15-16-86</u>
Email : <u>domaine.du.puy@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DU PUY</u>	
Contact / responsable : <u>DELALANDE Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>DELALANDE Patrick</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>28.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Authentique</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Rouge grenat reflets bleuté, fruits rouges soutenu, généreux fruits frais</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>8.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo silicieux</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
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>12.66</u> Degrès acquis : <u>12.66</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>16000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.30</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>65.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>10.00</u> %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DES BOUQUERRIES</u>	Code client Interloire : <u>111181</u>
Adresse : <u>4 Les Bouquerreries</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02.47.93.10.50</u>	Portable : <u>06-81-41-53-15</u>
Email : <u>gaecdesbouquerreries@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DES BOUQUERRIES</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DES BOUQUERRIES Jérôme</u>	Nom du propriétaire : <u>SOURDAIS Guillaume et Jérôme</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>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1350.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>TRADITION</u>	
Volume disponible à la vente : <u>450.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>9.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>GRAVIER</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>TRES SAINE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FA 20°</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>12.70</u> Degrès acquis : <u>12.70</u>	Sucre résiduel : <u>-0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>450.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</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>Vignoble de la poellerie</u>	Code client Interloire : <u>110563</u>
Adresse : <u>Le Grand Marais</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone : <u>02-47-95-26-37</u>	Portable : <u>06-31-36-87-54</u>
Email : <u>caille37@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL CAILLE François</u>	
Contact / responsable : <u>EARL CAILLE François Pierre-edouard</u>	Nom du propriétaire : <u>Caillé François</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>21.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>898.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Tradition</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</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 : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gravier</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>vendange saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>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 : <u>12.82</u> Degrès acquis : <u>12.82</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>120.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5999</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-16</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : <u>0.00</u> %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>88.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DES BOUQUERRIES</u>	Code client Interloire : <u>111181</u>
Adresse : <u>4 Les Bouquerreries</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02.47.93.10.50</u>	Portable : <u>06-81-41-53-15</u>
Email : <u>gaecdesbouquerreries@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DES BOUQUERRIES</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DES BOUQUERRIES Jérôme</u>	Nom du propriétaire : <u>SOURDAIS Guillaume et Jérôme</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>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1350.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>ROYALE (vieilles vignes)</u>	
Volume disponible à la vente : <u>400.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>10.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>TRES SAINE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FUT DE CHENE DE 2 A 8 ANS</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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>13.00</u> Degrès acquis : <u>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>-0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>400.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>53300</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.70</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 NOBLAIE</u>	Code client Interloire : <u>110409</u>
Adresse : <u>Domaine de la Noblaie</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LIGRE</u>
Téléphone : <u>02-47-93-10-96</u>	Portable :
Email : <u>contact@lanoblaie.fr</u>	Site web : <u>http://www.lanoblaie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL MANZAGOL-BILLARD</u>	
Contact / responsable : <u>BILLARD JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>BILLARD JEROME</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>ab</u>	
Surface de production : <u>24.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>900.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Temps des Cerises</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>8.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>main</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>tuffeau et argile kaolinite</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>très précoce avec des maturité qui sont arrivées vite et pendant les fortes chaleurs</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>uniquement en cuve</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>13.30</u> Degrès acquis : <u>13.30</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>401.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</u> €	
Export : <u>60.00</u> %	3 premiers marchés : <u>uk usa maroc</u>
France : <u>40.00</u> %	
<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 :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>domaine des millarges</u>	Code client Interloire : <u>110280</u>
Adresse : <u>Lycée Agricole Tours-Fondettes</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CHINON</u>
Téléphone : <u>02-47-93-36-89</u>	Portable : <u>06-03-49-23-06</u>
Email : <u>contact@domaine-des-millarges.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>CENTRE VITI-VINICOLE DE CHINON</u>	
Contact / responsable : <u>CENTRE VITI-VINICOLE DE CHINON</u> <u>BENOIT PERRIER</u>	Nom du propriétaire : <u>lycee agricole</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>25.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>les mûriers</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cf</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>8.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sablo-calcaire</u>	
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>13.50</u> Degrès acquis : <u>13.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>20000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-02</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	