

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) : COTEAUX D'ANCENIS | |
| Milésime : 2017 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : Domaine du Haut Fresne | |
| Volume disponible à la vente : 350.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : gamay100% | |
| Age moyen des vignes : 30.00 | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : 50.00 | |
| Mode de vendange : mécanique | |
| Nature du sol et du sous-sol : schiste vert sablo-limoneux | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : très bonne | |
| Spécificité de vinification et élevage : traditionnel et MPC 10% | |
| 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 : 12.71 Degrès acquis : 12.71 | Sucre résiduel : 0.30 |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 350.00 HL | |

| | |
|--|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : 2018-06-28 | Date de commercialisation : 2018-06-01 |
| Prix particulier TTC départ cave : 4.80 € | |
| Export : % | 3 premiers marchés : |
| France : 100.00% | |
| <input checked="" type="checkbox"/> GMS : 25.00% | ex de points de vente Paris/Province : |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 15.00% | ex de points de vente Paris/Province : |
| <input type="checkbox"/> CHR : % | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 60.00% | ex de points de vente Paris/Province : au chai |

FICHE TECHNIQUE 2018

| | |
|--|--|
| Nom du domaine : <u>Domaine des Galloires</u> | Code client Interloire : <u>211194</u> |
| Adresse : <u>1 La Galloire</u> | Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u> |
| Téléphone : <u>02-40-98-20-10</u> | Portable : <u>06-28-06-24-06</u> |
| Email : <u>admin@galloires.com</u> | Site web : |
| Raison sociale : <u>GAEC DES GALLOIRES</u> | |
| Contact / responsable : <u>GAEC DES GALLOIRES Maxime</u> | Nom du propriétaire : <u>Toublanc Toublanc</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>HA</u> | Volume produit en moyenne : <u>HL</u> |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS</u> | |
| Milésime : <u>2017</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Vieux Planty</u> | |
| Volume disponible à la vente : <u>96.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay</u> | |
| Age moyen des vignes : <u>30.00</u> | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u> | |
| Mode de vendange : <u>M</u> | |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>S</u> | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : <u>M</u> | |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>M</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>13.10</u> | Sucre résiduel : <u>0.50</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>96.00</u> HL | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u> | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue : | |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</u> € | 3 premiers marchés : |
| Export : % | |
| France : <u>100.00</u> % | |
| <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 Pierres Meslières</u> | Code client Interloire : <u>510828</u> |
| Adresse : <u>Les Pierres Meslières</u> | Cp : <u>44150</u> Commune : <u>SAINT GEREON</u> |
| Téléphone : <u>02.40.83.23.95</u> | Portable : <u>06.81.77.84.88</u> |
| Email : <u>toublanc.jc@bbox.fr</u> | Site web : <u>vinsdeloیرهchateaumesliere.com</u> |
| Raison sociale : <u>Jean-Claude TOUBLANC</u> | |
| Contact / responsable : <u>TOUBLANC Jean-Claude</u> | Nom du propriétaire : <u>TOUBLANC Jean-Claude</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>19.00</u> HA | Volume produit en moyenne : <u>850.00</u> HI |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX D'ANCENIS</u> | |
| Milésime : <u>2017</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des Pierres Meslières</u> | |
| Volume disponible à la vente : <u>44.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : <u>Nez de petits fruits noirs et d'épices, attaque franche bouche ample et équilibrée. Final légèrement poivré.</u> | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% Gamay Noir</u> | |
| Age moyen des vignes : <u>40.00</u> | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.39</u> |
| Rendements (hl/ha) : <u>32.00</u> | |
| Mode de vendange : <u>Manuelle</u> | |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>Micachistes</u> | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : <u>Temps sec, températures moyennes</u> | |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération pelliculaire</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>12.38</u> | Sucre résiduel : <u>0.50</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>44.00</u> HL | |

| | |
|---|---|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-02</u> | Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u> |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> € | |
| Export : % | 3 premiers marchés : |
| France : <u>100.00%</u> | |
| <input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>30.00%</u> | ex de points de vente Paris/Province : |
| <input type="checkbox"/> Caviste : % | |
| <input type="checkbox"/> CHR : % | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u> | ex de points de vente Paris/Province : |