



**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT &amp; MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT &amp; MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin Marc</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>2000.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>110000.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Saint Martin</u>	
Volume disponible à la vente : <u>300.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>6.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Graviers et Tuffeau</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>idéales</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>12.34</u> Degrès acquis : <u>12.34</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>300.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>40000</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-02</u>	Date de commercialisation : <u>2018-05-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<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>LA CHEVALLERIE</u>	Code client Interloire : <u>800096</u>
Adresse : <u>La Chevallerie</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-93-58</u>	Portable :
Email : <u>gaetan.bruneau@gmail.com</u>	Site web : <u>https://www.gaetanbruneau.com</u>
Raison sociale : <u>GAETAN BRUNEAU</u>	
Contact / responsable : <u>BRUNEAU GAETAN</u>	Nom du propriétaire : <u>BRUNEAU GAETAN</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>VIEILLES VIGNES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>60.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>58.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>GRAVIERS PROFONDS</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>RECEPTION VENDANGE ET DECUVAGE PAR GRAVITE</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>12.48</u>	Sucre résiduel : <u>0.14</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.80 €</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 DES GELERIES</u>	Code client Interloire : <u>801019</u>
Adresse : <u>3 et 4 rue des Géleries</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-74-83</u>	Portable : <u>06-82-54-90-42</u>
Email : <u>domainedesgeleries@orange.fr</u>	Site web : <u>http://domainedesgeleries.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DES GELERIES</u>	
Contact / responsable : <u>MESLET GERMAIN</u>	Nom du propriétaire : <u>MESLET GERMAIN</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>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1300.00</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE TRADITION</u>	
Volume disponible à la vente : <u>67.11</u>	
<b>Description du vin</b>	
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 : <u>1.22</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sables</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>optimale</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>12.53</u> Degrès acquis : <u>12.53</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>67.11</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
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: <u>delanoue</u>	Code client Interloire : <u>113799</u>
Adresse : <u>11 rue du Port Guyet</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-78-69</u>	Portable : <u>06-16-95-16-55</u>
Email : <u>vinjdelanoue@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. DELANOUE Jérôme</u>	
Contact / responsable : <u>M. DELANOUE Jérôme jerome</u>	Nom du propriétaire : <u>delanoue 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 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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>157.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cfranc</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>58.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>graviere</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuve inox</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>12.56</u>	Sucre résiduel : <u>0.15</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>157.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</u> €	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 Noiraie</u>	Code client Interloire : <u>110091</u>
Adresse : <u>Domaine de la Noiraie</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>BENAIS</u>
Téléphone : <u>02-47-97-30-40</u>	Portable :
Email : <u>delanoue.freres@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DELANOUE Frères</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DELANOUE Frères Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>DELANOUE 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>45.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2400.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les 7 Lieux-Dits</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique avec tri</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>graviers</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>parfaites</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuves thermorégulées préFA à Froid</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>12.72</u>	Sucre résiduel : <u>0.18</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>20000</u>	
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>delanoue</u>	Code client Interloire : <u>113799</u>
Adresse : <u>11 rue du Port Guyet</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-78-69</u>	Portable : <u>06-16-95-16-55</u>
Email : <u>vinjdelanoue@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. DELANOUE Jérôme</u>	
Contact / responsable : <u>M. DELANOUE Jérôme jerome</u>	Nom du propriétaire : <u>delanoue 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 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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>106.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cfranc</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>58.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>graviere</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuve inox</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>12.75</u>	Sucre résiduel : <u>0.08</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>106.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</u> €	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 Laurent MABILEAU</u>	Code client Interloire : <u>800007</u>
Adresse : <u>La Croix du Moulin Neuf</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-74-75</u>	Portable : <u>06-62-29-37-86</u>
Email : <u>chateaumoulinneuf@gmail.com</u>	Site web : <u>http://www.mabileau.fr</u>
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE Laurent MABILEAU</u>	
Contact / responsable : <u>MABILEAU LAURENT</u>	Nom du propriétaire : <u>MABILEAU LAURENT</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE LAURENT MABILEAU</u>	
Volume disponible à la vente : <u>514.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>14.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Graviers</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 : Degrès acquis : <u>12.89</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>514.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>68533</u>	Date de commercialisation : <u>2018-07-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : €	3 premiers marchés :
Export : %	ex de points de vente Paris/Province :
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	