

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DUBOIS CHRISTELLE</u>	Code client Interloire : <u>510381</u>
Adresse : <u>8 route de Chacé</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-51-61-32</u>	Portable : <u>06-10-12-27-72</u>
Email : <u>ch-dubois@hotmail.com</u>	Site web : <u>http://domaine-christelle-dubois.fr/</u>
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DUBOIS CHRISTELLE</u>	
Contact / responsable : <u>DUBOIS CHRISTELLE</u>	Nom du propriétaire : <u>DUBOIS christelle</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>automne</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</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 : Degrès acquis : <u>12.64</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : <u>2018-07-31</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</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>Domaine La Bonnelière</u>	Code client Interloire : <u>210986</u>
Adresse : <u>45 rue du Bourg Neuf</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-92-38</u>	Portable : <u>06-88-09-52-38</u>
Email : <u>bonneau@labonneliere.com</u>	Site web : <u>http://www.labonneliere.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BONNEAU et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>BONNEAU Anthony</u>	Nom du propriétaire : <u>BONNEAU Anthony et Cédric</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>38.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Bonnelière</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>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>9.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>52.00</u>	
Mode de vendange: <u>Machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-graveleux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Traditionnelle en cuves 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 : <u>12.65</u> Degrès acquis : <u>12.65</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>450.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>60000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.50</u> €	
Export : <u>12.00</u> %	3 premiers marchés : <u>USA RU Belgique</u>
France : <u>88.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Domaine</u>

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 & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & 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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Augustin Florent</u>	
Volume disponible à la vente : <u>2500.00</u>	
Description du vin	
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 :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>TUFFEAU</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALE</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>12.76</u> Degrès acquis : <u>12.76</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>2500.00</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 : <u>100.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>CARREFOUR</u>
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DES RAYNIERES</u>	Code client Interloire : <u>210982</u>
Adresse : <u>33 rue du Ruau</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-44-87</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedesraynieres.com</u>	Site web : <u>http://www.domainedesraynieres.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES RAYNIERES</u>	
Contact / responsable : <u>REBEILLEAU SYLVAIN</u>	Nom du propriétaire : <u>REBEILLEAU SYLVAIN</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input 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>SAUMUR CHAMPIGNY</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 type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.94</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 La Bonnelière</u>	Code client Interloire : <u>210986</u>
Adresse : <u>45 rue du Bourg Neuf</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-92-38</u>	Portable : <u>06-88-09-52-38</u>
Email : <u>bonneau@labonneliere.com</u>	Site web : <u>http://www.labonneliere.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BONNEAU et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>BONNEAU Anthony</u>	Nom du propriétaire : <u>BONNEAU Anthony et Cédric</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>38.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Bonnelière</u>	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</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>Tres bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelle en cuves inoxe</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>12.98</u> Degrès acquis : <u>12.98</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>33000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	ex de points de vente Paris/Province :
France : <u>100.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DES MARIGROLLES</u>	Code client Interloire : <u>210820</u>
Adresse : <u>Route de Chaintres</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02.41.50.58.61</u>	Portable : <u>06-17-14-00-55</u>
Email : <u>earl.domainedesmarigrolles@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL Domaine des Marigrolles</u>	
Contact / responsable : <u>EARL Domaine des Marigrolles</u> <u>STEPHANE</u>	Nom du propriétaire : <u>JORDI ET THIERRY STEPHANE ET</u> <u>KARINA</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>11.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>52.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DES MARIGROLLES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>450.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>fruité gouleyante</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>8.63</u>
Rendements (hl/ha) : <u>52.00</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>ENSOLEILLE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>TRADITIONNELLE ET 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>13.03</u> Degrès acquis : <u>13.03</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>450.00</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 : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU LA SERPE	Code client Interloire : 300663
Adresse : 1 rue Antoine Christal	Cp : 49730 Commune : PARNAY
Téléphone : 02-41-38-10-85	Portable :
Email : m.levron@chateaudeparnay.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA CHATEAU DE LA SERPE	
Contact / responsable : LEVRON Mathias	Nom du propriétaire : M.LEVRON & R.VINCENOT MATHIAS
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 : 20.00 HA	Volume produit en moyenne : 900.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR CHAMPIGNY	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 225.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100 %	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 45.00	
Mode de vendange: mecanique et manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : excellentes	
Spécificité de vinification et élevage : extraction douce	
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 : Degrès acquis : 13.04	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 225.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 8.00 €	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 DES HAUTS DE SANZIERS</u>	Code client Interloire : <u>801366</u>
Adresse : <u>14 rue St Vincent</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-26-75</u>	Portable :
Email : <u>tessieretfils@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL TESSIER et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL TESSIER et Fils Jean-François</u>	Nom du propriétaire : <u>HOUET JEAN FRANCOIS</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>2016</u>
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>HI</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>420.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</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>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>13.06</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>420.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</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>domaine des frémonclairs</u>	Code client Interloire : <u>210941</u>
Adresse : <u>45 rue des Martyrs</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>TURQUANT</u>
Téléphone : <u>02-41-38-14-81</u>	Portable : <u>06-17-91-75-08</u>
Email : <u>dom.fremonclairs@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://fremonclairs.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DES FREMONCLAIRS</u> <u>Christophe</u>	Nom du propriétaire : <u>HALLOUIN Christophe</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>700.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Tradition</u>	
Volume disponible à la vente : <u>68.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>53.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>mécanique</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 : <u>13.07</u> Degrès acquis : <u>13.07</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>68.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</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>CHATEAU LA SERPE</u>	Code client Interloire : <u>300663</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Christal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@chateaudeparay.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE LA SERPE</u>	
Contact / responsable : <u>LEVRON Mathias</u>	Nom du propriétaire : <u>M.LEVRON & R.VINCENOT MATHIAS</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>380.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique et manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>excellentes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>extraction douce</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 : Degrès acquis : <u>13.12</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>380.00</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 : %	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 Fouet</u>	Code client Interloire : <u>300162</u>
Adresse : <u>11 rue de la Judée</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-51-60-52</u>	Portable :
Email : <u>j-fouet@domaine-fouet.com</u>	Site web : <u>http://www.domaine-fouet.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL FOUET Julien</u>	
Contact / responsable : <u>EARL FOUET Julien Julien</u>	Nom du propriétaire : <u>FOUET Julien</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Rouge et Noire</u>	
Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>90% Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo - Calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Optimum</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vin non filtré, élevage en double barrique</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>Chêne</u>
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>13.14</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.00</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>Domaine des bonnevaux</u>	Code client Interloire : <u>210960</u>
Adresse : <u>79 Grand'Rue</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-94-91</u>	Portable :
Email : <u>bourdoux@domainedesbonnevaux.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL Camille/Nicolas BOURDOUX</u>	
Contact / responsable : <u>EARL Camille/Nicolas BOURDOUX nicolas</u>	Nom du propriétaire : <u>bourdoux nicolas</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>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>900.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</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>78.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo 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>13.46</u> Degrès acquis : <u>13.46</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>78.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10400</u>	Date de commercialisation : <u>2018-09-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-07-12</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
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 : <u>1</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Guilloterie</u>	Code client Interloire : <u>210712</u>
Adresse : <u>63 rue Foucault</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-51-62-78</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedelaguilloterie.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DUVEAU Frères</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DUVEAU Frères Patrice</u>	Nom du propriétaire : <u>DUVEAU Patrice</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>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>300.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</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>très bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>microoxygénation</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>13.95</u> Degrès acquis : <u>13.95</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>300.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.60</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	