

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</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Vallée Loire</u>	
Volume disponible à la vente : <u>450.00</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>GRAVIER TUFFEAU</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALES</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>13.35</u> Degrès acquis : <u>13.35</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 commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : <u>100.00%</u>	3 premiers marchés : <u>UK ALLEMAGNE ASIE</u>
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 matines</u>	Code client Interloire : <u>210086</u>
Adresse : <u>31 rue de la Mairie</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>BROSSAY</u>
Téléphone : <u>02-41-52-25-36</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedesmatines.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DES MATINES</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DES MATINES vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>etchegaray 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>52.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>plateau jurassique</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pigeages</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>13.60</u> Degrès acquis : <u>13.60</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>110.00</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 type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de l'Epina</u>	Code client Interloire : <u>211123</u>
Adresse : <u>3 allée du Haut Clos</u>	Cp : <u>86120</u> Commune : <u>POUANCAY</u>
Téléphone : <u>05-49-22-98-08</u>	Portable :
Email : <u>laurent.menestreau@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DE L'EPINAY</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DE L'EPINAY Laurent</u>	Nom du propriétaire : <u>Menestreau 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>agriconfiance niveau 2</u>
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée du Haut Clos</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 80% cabernet sauvignon 20%</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>turonien supérieur</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>très saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération douce</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>13.67</u> Degrès acquis : <u>13.67</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.90</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>caveau</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</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>140.00</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>13.81</u> Degrès acquis : <u>13.81</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>140.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.30</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	