

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : TERRES NOIRES	Code client Interloire : 112298
Adresse : 81 rue de Meuves	Cp : 41150 Commune : ONZAIN
Téléphone : 02-54-20-72-87	Portable : 06-56-70-02-21
Email : gaec.terres.noires@orange.fr	Site web :
Raison sociale : GAEC DES TERRES NOIRES	
Contact / responsable : GAEC DES TERRES NOIRES BRUNO	Nom du propriétaire : REDIGUERE BRUNO
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) : TOURAINE MESLAND	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 60.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 60% gamay 20% cabernet 20% cot	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 20.00	
Mode de vendange : machine	
Nature du sol et du sous-sol : sablo-argileux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : idéal	
Spécificité de vinification et élevage : cuve	
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 : 12.30	Sucre résiduel : 0.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 5.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<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 de Rabelais</u>	Code client Interloire : <u>111701</u>
Adresse : <u>60 route de Meuves</u>	Cp : <u>41150</u> Commune : <u>ONZAIN</u>
Téléphone : <u>02.54.20.88.91</u>	Portable : <u>06.83.18.57.00</u>
Email : <u>contact@domainederabelais.fr</u>	Site web : <u>https://www.domainederabelais.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL CHOLLET</u>	
Contact / responsable : <u>CHOLLET Cédric</u>	Nom du propriétaire : <u>CHOLLET 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 ?
Surface de production : <u>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINES MESLAND
 Milésime : 2017 Couleur : Rouge
 Nom de la cuvée ou marque : Anais
 Volume disponible à la vente : 36.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche : Rouge intense, fruit rouge framboise, cassis, tanins fondus
 Cépages utilisés (en %) : 60% GAMAY 30% COT 10% CABERNET FRANC
 Age moyen des vignes : 35.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.85
 Rendements (hl/ha) : 42.00
 Mode de vendange : Mécanique
 Nature du sol et du sous-sol : Argilo limoneux
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Classique
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 7 Type de bois : Chêne
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : Degrès acquis : 12.95 Sucre résiduel : 0.20
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 36.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-07-01</u>	Date de commercialisation : <u>2019-01-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.90</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Le Mans</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Local</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>80.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de Rabelais</u>	Code client Interloire : <u>111701</u>
Adresse : <u>60 route de Meuves</u>	Cp : <u>41150</u> Commune : <u>ONZAIN</u>
Téléphone : <u>02.54.20.88.91</u>	Portable : <u>06.83.18.57.00</u>
Email : <u>contact@domainederabelais.fr</u>	Site web : <u>https://www.domainederabelais.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL CHOLLET</u>	
Contact / responsable : <u>CHOLLET Cédric</u>	Nom du propriétaire : <u>CHOLLET 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 ?
Surface de production : <u>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES MESLAND</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>111.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Fruit rouge framboise, tanins fondus</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>70% GAMAY 20% CABERNET FRANC 10% COT</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.60</u>
Rendements (hl/ha) : <u>42.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-Limoneux</u>	
Nombre de tries :	
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 : Degrès acquis : <u>13.15</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>111.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-07-01</u>	Date de commercialisation : <u>2019-01-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</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 : <u>Intermarché Tours-Blois</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Le Mans</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Local</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :