

[illegible]

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Caves du Père Auguste	Code client Interloire : 110336
Adresse : 14 rue des Caves	Cp : 37150 Commune : CIVRAY DE TOURAINE
Téléphone : 02-47-23-93-04	Portable :
Email : contact@pereauguste.com	Site web : http://www.pereauguste.com
Raison sociale : GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE	
Contact / responsable : GAEC CAVES DU PERE AUGUSTE Adrien	Nom du propriétaire : GODEAU Alain
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? non	
Surface de production : 45.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Côt "Les Marreux"	
Volume disponible à la vente : 150.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Rouge profond,fruit noir, riche et tannique	
Cépages utilisés (en %) : 100% Côt	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 40.00	
Mode de vendange: Manuelle en caisse	
Nature du sol et du sous-sol : Argile à silex (dite « Perruche »)	
Nombre de tries : 1	
Conditions de vendange : Excellente	
Spécificité de vinification et élevage : macération 3 semaine sur marc	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 11.85 Degrès acquis : 11.20	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 150.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 17000	Date de commercialisation : 2018-11-01
Date de mise en bouteille prévue : 2018-07-09	
Prix particulier TTC départ cave : 5.30 €	3 premiers marchés : Allemagne Belgique Angleterre
Export : 10.00%	
France : 90.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☒ CHR : 5.00%	ex de points de vente Paris/Province : Le Petit Patrimoine, Tours
☒ Particulier : 95.00%	ex de points de vente Paris/Province : Au domaine

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Sca domaine Chainier	Code client Interloire : 110988
Adresse : Château de la Roche	Cp : 37530 Commune : CHARGE
Téléphone : 02-47-30-73-07	Portable :
Email : domaine.chainier@pierrechainier.com	Site web :
Raison sociale : SCA DOMAINE CHAINIER	
Contact / responsable : SCA DOMAINE CHAINIER Nils	Nom du propriétaire : Chainier Anne
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? non	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Chateau de la Roche	
Volume disponible à la vente : 186.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cot 50% gamay 50%	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 30.00	
Mode de vendange: mecanique	
Nature du sol et du sous-sol : sableux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : ras	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : 12.35	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 186.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 5.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☒ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %	
☒ CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de Charbonnier</u>	Code client Interloire : <u>112065</u>
Adresse : <u>4 Chemin de la Cossaie</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>02-54-75-49-29</u>	Portable : <u>06-14-70-95-44</u>
Email : <u>dms.charbonnier@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainecharbonnier.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL CHARBONNIER</u>	
Contact / responsable : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</u>	Nom du propriétaire : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>22.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine Charbonnier Gamay</u>	
Volume disponible à la vente : <u>115.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe grenat, le nez est très complexe, des notes de fruits rouges, la bouche est concentrée</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% GAMAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>33.87</u>	
Mode de vendange: <u>Moitié manuelle moitié mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argile à Silex - limon argileux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération carbonique 50% Thermorégulation 50%</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.98</u>	Sucre résiduel : <u>0.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>115.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>11000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-25</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-07</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LECLAIR</u>	Code client Interloire : <u>800587</u>
Adresse : <u>79 route de Montrichard</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>
Téléphone : <u>02-54-71-44-02</u>	Portable : <u>06-10-03-47-41</u>
Email : <u>info@vin-rochette-leclair.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DE LA ROCHETTE Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>LECLAIR Vincent</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non Quelle année ? <u>2014</u>	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>47.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>340.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% GAMAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>31.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Perruche</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>A maturité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Raisins triés. Fermentation semi-carbonique.</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : <u>13.10</u> Degrès acquis : <u>13.10</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>340.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>domaine des Clémendières</u>	Code client Interloire : <u>110101</u>
Adresse : <u>La Hardionnerie</u>	Cp : <u>37150</u> Commune : <u>BLERE</u>
Téléphone : <u>02-47-57-87-65</u>	Portable :
Email : <u>arnaultponlevoy@hotmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PONLEVOY</u>	
Contact / responsable : <u>PONLEVOY ARNAULT</u>	Nom du propriétaire : <u>PONLEVOY EARL</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>GAMAY N 1</u>	
Volume disponible à la vente : <u>96.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% gamay</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo siliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>beau et sec</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>maceration 10 jours</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : <u>13.23</u> Degrès acquis : <u>13.23</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>96.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX	Code client Interloire : 300370
Adresse : 4 chemin de la Chapinière	Cp : 41110 Commune : CHATEAUVIEUX
Téléphone : 02-54-75-43-00	Portable :
Email : contact@lachapiniere.com	Site web :
Raison sociale : SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX	
Contact / responsable : SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX Florence	Nom du propriétaire : VEILEX Florence
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez ? TERRA VITIS	
Surface de production : 25.00 HA	Volume produit en moyenne : 1001.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : COT GARNON	
Volume disponible à la vente : 44.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% Côt selection GARNON	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 30.00	
Mode de vendange: mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : argile a silex	
Nombre de tries : 2	
Conditions de vendange : bonne	
Spécificité de vinification et élevage : extraction contrôlée, pas de soufre à la vendange	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : 13.24	Sucre résiduel : 0.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 44.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 6000	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : 2018-08-05	
Prix particulier TTC départ cave : 11.70 €	3 premiers marchés : pays bas usa belgique
Export : 30.00%	
France : 70.00%	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : 25.00%	ex de points de vente Paris/Province : paris lille lorient
☒ CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province : paris lille
☒ Particulier : 35.00%	ex de points de vente Paris/Province : domaine, expedition

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Beauséjour</u>	Code client Interloire : <u>112252</u>
Adresse : <u>Domaine Beauséjour</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-34-17</u>	Portable :
Email : <u>philippe.trotignon@free.fr</u>	Site web : <u>https://philippetrotignon.com</u>
Raison sociale : <u>M. TROTIGNON Philippe</u>	
Contact / responsable : <u>M. TROTIGNON Philippe Philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>Trotignon Philippe</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Vincent</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>85% Gamay 15% Côt</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable sur argile a silex</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelle</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.35</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ GMS : <u>95.00%</u>	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>5.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Michaud</u>	Code client Interloire : <u>112251</u>
Adresse : <u>20 rue des Martinières</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-32-47-23</u>	Portable :
Email : <u>thierry@domainemichaud.com</u>	Site web : <u>http://www.domainemichaud.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT Thierry</u>	Nom du propriétaire : <u>Michaud Thierry</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>24.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>GAMAY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>140.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>gamay 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>53.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable sur argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>idéales</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuvaison 5 jours</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.41</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>140.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-13</u>	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>belgique pays bas allemagne</u>
France : <u>90.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>60.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA RENAUDIE</u>	Code client Interloire : <u>112163</u>
Adresse : <u>115 route de St Aignan</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>MAREUIL SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-18-72</u>	Portable : <u>06-59-54-05-60</u>
Email : <u>domaine.renaudie@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainerenaudie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno Patricia</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS BRUNO</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE

Milésime : 2017 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA RENAUDIE Les Guinetières

Volume disponible à la vente : 76.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Gamay

Age moyen des vignes : 45.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00

Rendements (hl/ha) : 26.00

Mode de vendange : manuelle

Nature du sol et du sous-sol : argiles sableuses coteaux de la rive sud du Cher

Nombre de tries :

Conditions de vendange : précoces sous le soleil

Spécificité de vinification et élevage : macération carbonique

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

Alcool total : 13.50 Degrès acquis : 13.50 Sucre résiduel : 0.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10098</u>	Date de commercialisation : <u>2018-01-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-09</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.10</u> €	
Export : <u>20.00%</u>	3 premiers marchés : <u>grande bretagne belgique</u>
France : <u>80.00%</u>	
☒ GMS : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : <u>20.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : <u>20.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :