VAL DE LOIRE Millésime

22-25 avril 2018

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE CABERNET FRANC	ICFRG17-001	DOMAINE DE LA GARNIERE	DOMAINE DE LA GARNIERE	2017
VAL DE LOIRE CABERNET FRANC	ICFRG17-002	DOMAINE DU MOULIN CAMUS	Domaine du Moulin Camus	2017
VAL DE LOIRE CABERNET FRANC	ICFRG17-004	VIGNOBLE COGNE EARL	Vignoble Cogné - Cabernet Franc	2017

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5221
N° d'anomymat : ICFRG17-001

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE LA GARNIERE
Code client Interloire : 510459
Adresse : 202 la Garnière
Cp : 49230 Commune : ST CRESPIN SUR MOINE
Téléphone : 02-41-70-40-25
Portable :
Email : fleurance@garniere.com
Site web :
Raison sociale : GAEC FLEURANCE Camille et Fils
Contact / responsable : FLEURANCE Pascal
Nom du propriétaire : FLEURANCE OLIVIER ET PASCAL
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 ? HVE
Surface de production : HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE CABERNET FRANC
Milésime : 2017
Couleur : Rouge
Nom de la cuvé ou marque : DOMAINE DE LA GARNIERE
Volume disponible à la vente : 110.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc
Age moyen des vignes : 35.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00
Mode de vendange: meca
Nature du sol et du sous-sol : argile sur schistes
Nombre de tries :
Conditions de vendange : top
Spécificité de vinification et élevage : macération courte
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
Alcool total : 12.31 Degrès acquis : 12.31
Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 110.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.00 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 3984
N° d'anomymat : ICFRG17-002

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DU MOULIN CAMUS
Code client Interloire : 510704
Adresse : 41 rue Saint Vincent
Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone : 02-40-33-93-05
Portable :
Email : domainedumoulincamus@wanadoo.fr
Site web :
Raison sociale : EARL HUTEAU BOULANGER
Contact / responsable : EARL HUTEAU BOULANGER FRANCOIS
Nom du propriétaire : BOULANGER FRANCOIS
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 : 41.00 HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE CABERNET FRANC
Milésime : 2017
Couleur : Rouge
Nom de la cuvé ou marque : Domaine du Moulin Camus
Volume disponible à la vente : 65.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 35.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.30
Rendements (hl/ha) : 50.00
Mode de vendange: Mécanique
Nature du sol et du sous-sol : Micashistes
Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : Macération Traditionnelle
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
Alcool total : 12.43 Degrès acquis : 12.33
Sucre résiduel : 1.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 8600
Date de mise en bouteille prévue : 2018-05-05
Date de commercialisation : 2018-05-14
Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5104
N° d'anomymat : ICFRG17-004

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: VIGNOBLE COGNE EARL
Code client Interloire : 801373
Adresse : 227 LA COUPERIE
Cp : 49270 Commune : OREE D'ANJOU
Téléphone : 02-40-83-73-16
Portable :
Email : cogne.vin@orange.fr
Site web :
Raison sociale : VIGNOBLE COGNE EARL
Contact / responsable : COGNE YAN
Nom du propriétaire : COGNE YAN
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 : HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE CABERNET FRANC
Milésime : 2017
Couleur : Rouge
Nom de la cuvé ou marque : Vignoble Cogné - Cabernet Franc
Volume disponible à la vente : 90.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc
Age moyen des vignes : 30.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 60.00
Mode de vendange: mécanique
Nature du sol et du sous-sol : argile
Nombre de tries :
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : thermo
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
Alcool total : 12.66 Degrès acquis : 12.66
Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.50 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☐ Particulier : %