

[illegible]

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU MOULIN CAMUS</u>	Code client Interloire : <u>510704</u>
Adresse : <u>41 rue Saint Vincent</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-33-93-05</u>	Portable :
Email : <u>domainedumoulincamus@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL HUTEAU BOULANGER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL HUTEAU BOULANGER FRANCOIS</u>	Nom du propriétaire : <u>BOULANGER FRANCOIS</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>42.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GAMAY NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine du Moulin Camus</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Gamay noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Micashistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération 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 : <u>12.17</u> Degrès acquis : <u>12.17</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8026</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>chateau de la malonniere</u>	Code client Interloire : <u>300561</u>
Adresse : <u>Château de la Malonnière</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02-40-33-81-48</u>	Portable : <u>06-80-22-11-44</u>
Email : <u>sauvetre@chateau-malonniere.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL SAUVETRE Y et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>EARL SAUVETRE Y et Fils SAUVETRE</u>	Nom du propriétaire : <u>SAUVETRE yvonnick et 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 ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GAMAY NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>47.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>66.00</u>	
Mode de vendange: <u>M A V</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vendange chauffée 60°</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>12.21</u> Degrès acquis : <u>12.18</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>47.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Coche</u>	Code client Interloire : <u>513269</u>
Adresse : <u>La Coche</u>	Cp : <u>44680</u> Commune : <u>SAINTE PAZANNE</u>
Téléphone :	Portable :
Email : <u>domainedelacoche@hotmail.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedelacoche.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DE LA COCHE</u>	
Contact / responsable : <u>GUITTENY Laurent</u>	Nom du propriétaire : <u>GUITTENY Emmanuel et Laurent</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>30.48</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GAMAY NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Justices</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>gamay noir 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>42.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gneiss</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>bien</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sans sulfites ajoutés</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>12.54</u> Degrès acquis : <u>12.54</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>37.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4500</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-02</u>	Date de commercialisation : <u>2017-12-12</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>80.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>au domaine</u>