

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>VIGNOBLE MICHEL ROBINEAU</u>	Code client Interloire : <u>210795</u>
Adresse : <u>3 Chemin du Moulin</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>ST LAMBERT DU LATTAY</u>
Téléphone : <u>02-41-78-34-67</u>	Portable : <u>06-37-15-85-67</u>
Email : <u>vignoblemichelrobineau@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. ROBINEAU Michel</u>	
Contact / responsable : <u>M. ROBINEAU Michel MICHEL</u>	Nom du propriétaire : <u>ROBINEAU Michel</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>11.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>GROLLEAU</u>	
Volume disponible à la vente : <u>19.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GROLLEAU 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.54</u>
Rendements (hl/ha) : <u>36.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILES ET SCHISTES</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>EN CAISSES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>EN CUVE</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>12.31</u> Degrès acquis : <u>12.31</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>19.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>1300</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.60</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

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 ? <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>30.48</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Croix</u>	
Volume disponible à la vente : <u>37.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% grolleau noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>60.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>amphibolites</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>top</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sans sulfites ajoutés</u>	
Élevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Élevage 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>12.64</u> Degrès acquis : <u>12.64</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>37.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3800</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-02</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</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 :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>85.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>au domaine</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Château du Fresne</u>	Code client Interloire : <u>210342</u>
Adresse : <u>Faye d' Anjou</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-30-88</u>	Portable :
Email : <u>contact@chateaudufresneanjou.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL CHATEAU DU FRESNE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL CHATEAU DU FRESNE YDN</u>	Nom du propriétaire : <u>Bretault, Maugin et Richez Yannis, David et Nicolas</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>VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Chatelain du Fresne</u>	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Grolleau noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>42.50</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo schisteux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>exceptionnelles</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinif traditionnelle cuve souterraine</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>12.78</u>	Sucre résiduel : <u>0.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00 €</u>	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	