

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA MARETIERE</u>	Code client Interloire : <u>510466</u>
Adresse : <u>Gaëtan et Romain BARREAU</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-63-53-02</u>	Portable : <u>06-36-63-58-53</u>
Email : <u>domainedelamaretiere@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL les Chais de la Maretière</u>	
Contact / responsable : <u>EARL les Chais de la Maretière</u> <u>ROMAIN ET GAETAN</u>	Nom du propriétaire : <u>BARREAU ROMAIN ET GAETAN</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>0.98</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>60.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE MERLOT</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LE PETIT CHATELET</u>	
Volume disponible à la vente : <u>19.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MERLOT 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.98</u>
Rendements (hl/ha) : <u>19.50</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>GABBRO ET SCHIST</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>MACERATION TRADITIONNELLE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FERMENTATION A TEMPERATURE CONTROLE</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>12.29</u> Degrès acquis : <u>12.29</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>19.50</u> HL	

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

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 ? <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>42.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE MERLOT</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>37.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Merlot</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.80</u>
Rendements (hl/ha) : <u>47.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Micashistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Excellente</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération Traditionnelle</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>12.46</u> Degrès acquis : <u>12.42</u>	Sucre résiduel : <u>0.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>37.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4940</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 : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE BOUFFARD</u>	Code client Interloire : <u>511632</u>
Adresse : <u>8 La Brosse</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-70-43-42</u>	Portable :
Email : <u>gaec.bouffard@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC BOUFFARD G. et F.</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC BOUFFARD G. et F. Frédéric</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUFFARD FREDERIC</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 MERLOT</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE BOUFFARD</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% merlot</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>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>12.50</u> Degrès acquis : <u>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	