

[illegible]

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Renardières</u>	Code client Interloire : <u>805111</u>
Adresse : <u>13 LES VALLEES</u>	Cp : <u>86380</u> Commune : <u>OUZILLY</u>
Téléphone : <u>05-49-86-38-84</u>	Portable : <u>06-47-04-71-38</u>
Email : <u>isabelle.bureau86@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>BUREAU ISABELLE</u>	
Contact / responsable : <u>BUREAU ISABELLE</u>	Nom du propriétaire : <u>BUREAU ISABELLE</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non	Quelle année ? <u>2015</u>
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? <u>non</u>
Surface de production : <u>4.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>115.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE MULTICEPAGES</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>10.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>robe sombre, nez fruits rouges, tanins soyeux</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>60%cabernet-franc, 40% gamay</u>	
Age moyen des vignes : <u>16.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.54</u>
Rendements (hl/ha) : <u>20.00</u>	
Mode de vendange: <u>machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-calcaire plus silex</u>	
Nombre de tries : <u>aucun</u>	
Conditions de vendange : <u>beau temps</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification séparée des deux cépages</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>13.69</u> Degrès acquis : <u>13.69</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>10.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>1333</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-01-27</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>100.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>marchés de neuville de poitou, la roche posay, pont-audemer...</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: VIGNOBLE COGNE EARL

Adresse : 227 LA COUPERIE

Téléphone : 02-40-83-73-16

Email : cogne.vin@orange.fr

Raison sociale : VIGNOBLE COGNE EARL

Contact / responsable : 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

Code client Interloire : 801373

Cp : 49270 Commune : OREE D'ANJOU

Portable :

Site web :

Nom du propriétaire : COGNE YAN

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE

Millésime : 2017

Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : Cuvée Saint Christophe (Pinot Noir - Cabernet Franc)

Volume disponible à la vente : 65.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 60 % Pinot Noir + 40 % Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 25.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 55.00

Mode de vendange: mécanique

Nature du sol et du sous-sol : argile

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : classique

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

Alcool total : 12.53 Degrès acquis : 12.53

Sucre résiduel : 0.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 65.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: MICHAEL BAUDON	Code client Interloire : 805109
Adresse : 2 BIS RUE DE LA CROIX L'ABBE	Cp : 86380 Commune : JAUNAY -MARIGNY
Téléphone : 05-49-52-09-02	Portable :
Email : domaine.rotisserie86@orange.fr	Site web :
Raison sociale : EARL BAUDON	
Contact / responsable : BAUDON MICHAEL	Nom du propriétaire : BAUDON MICHAEL
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 : 21.00 HA	Volume produit en moyenne : 1000.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : terre de tuffe	
Volume disponible à la vente : 43.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet sauvignon	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange: mecanique	
Nature du sol et du sous-sol : argilo calcaire	
Nombre de tries : 1	
Conditions de vendange : bio control	
Spécificité de vinification et élevage : thermo regulation	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 13.56 Degrès acquis : 13.56	Sucre résiduel : 0.01
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 43.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 5.50 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	