

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE POIRON DABIN</u>	Code client Interloire : <u>514303</u>
Adresse : <u>Chantegrolle</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>CHATEAU THEBAUD</u>
Téléphone : <u>02-40-06-56-42</u>	Portable :
Email : <u>contact@poiron-dabin.com</u>	Site web : <u>http://www.poiron-dabin.com</u>
Raison sociale : <u>EARL POIRON DABIN</u>	
Contact / responsable : <u>EARL POIRON DABIN Alice</u>	Nom du propriétaire : <u>POIRON Jean-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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>HVE III</u>
Surface de production : <u>72.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>45.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE PINOT NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>82.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Pinot noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste granitique</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>classique</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>RAS</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>12.10</u> Degrès acquis : <u>12.10</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>82.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</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>VIGNOBLE RETHORE DAVY</u>	Code client Interloire : <u>300145</u>
Adresse : <u>LES VIGNES</u>	Cp : <u>49110</u> Commune : <u>MONTREVAULT SUR EVRE</u>
Téléphone :	Portable :
Email : <u>rethore.c@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA VIGNOBLE RETHORE DAVY</u>	
Contact / responsable : <u>RETHORE CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>RETHORE CHRISTOPHE</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>Terra vitiseTerra Vitis</u>	
Surface de production : <u>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE PINOT NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Chapitre - Pinot Noir</u>	
Volume disponible à la vente : <u>140.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>couleur rouge cerise / parfum floral / belle tension en bouche, enrobé et finale élégante et longue</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Pinot Noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>23.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>7.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>52.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste limoneux argileux peu profond</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>récolte égrappée et triée. assemblage de macération traditionnelle courte et longue.</u>	
Elevage en cuve avec maturation de <u>6</u> mois	
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>12.25</u> Degrès acquis : <u>12.25</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>364.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>48500</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-26</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-05</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.20</u> €	
Export : <u>30.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>70.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>VIGNOBLE COGNE EARL</u>	Code client Interloire : <u>801373</u>
Adresse : <u>227 LA COUPERIE</u>	Cp : <u>49270</u> Commune : <u>OREE D'ANJOU</u>
Téléphone : <u>02-40-83-73-16</u>	Portable :
Email : <u>cogne.vin@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>VIGNOBLE COGNE EARL</u>	
Contact / responsable : <u>COGNE YAN</u>	Nom du propriétaire : <u>COGNE YAN</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>Terra Vitis</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE PINOT NOIR</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Vignoble Cogné - Pinot Noir</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % pinot noir</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>65.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>classique</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>200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	