



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR	SRB15-001	DOMAINE DE ROCHEVILLE	LA JOUVENCELLE	2015
SAUMUR	SRB15-002	Domaine Langlois Chateau	Domaine Langlois Chateau Vieilles	2015
SAUMUR	SRB15-003	DOMAINE DE ROCHEVILLE	LA DAME	2015
SAUMUR	SRB15-004	domaine des matines	le clos riel	2015
SAUMUR	SRB15-005	Domaine de la Paleine	IMPROMPTUS	2015

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE ROCHEVILLE</u>	Code client Interloire : <u>800627</u>
Adresse : <u>Les Hauts de Valbrun</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-00</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainederocheville.fr</u>	Site web : <u>https://rocheville.net/</u>
Raison sociale : <u>SARL Les Hauts de Rocheville</u>	
Contact / responsable : <u>CALLET JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>PORCHE PHILIPPE</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>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI

LA CUVÉE

 AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR

 Millésime : 2015

 Couleur : Blanc

 Nom de la cuvée ou marque : LA JOUVENCELLE

 Volume disponible à la vente : 37.00
Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : La Jouvencelle est un vin plein de jeunesse et de fraîcheur. Ses arômes d'agrumes et de fruits tropicaux s'accompagnent de notes florales et grillées. Elle apporte une belle matière en bouche et une touche de vivacité finale très plaisante.

 Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN BLANC

 Age moyen des vignes : 35.00

 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00

 Rendements (hl/ha) : 40.00

 Mode de vendange : MANUELLE

 Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-CALCAIRE

Nombre de tries :

 Conditions de vendange : Vendanges 2015 saines

 Spécificité de vinification et élevage : Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique et élevage en barriques sur lies fines.

 Elevage barrique : Oui Non

 Nombre de mois : 6 Type de bois : Barriques de chêne de 3 vins

 Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique : Oui Non

 Alcool total : Degrès acquis : 13.39

 Sucre résiduel : 0.30

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 37.00 HL

 Nombre de bouteilles commercialisés : 4900

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

 Prix particulier TTC départ cave : 11.90 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine Langlois Chateau</u>	Code client Interloire : <u>400289</u>
Adresse : <u>3 rue Léopold Palustre</u>	Cp : <u>49426</u> Commune : <u>SAUMUR CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-41-40-21-40</u>	Portable :
Email : <u>jfliegeois@langlois-chateau.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SA LANGLOIS-CHATEAU</u>	
Contact / responsable : <u>SA LANGLOIS-CHATEAU -</u>	Nom du propriétaire : <u>- -</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>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine Langlois Chateau Vieilles Vignes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>silico-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation en fûts</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>Chêne français</u>
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.86</u>	Sucre résiduel : <u>5.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>18.90</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 DE ROCHEVILLE</u>	Code client Interloire : <u>800627</u>
Adresse : <u>Les Hauts de Valbrun</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-00</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainederocheville.fr</u>	Site web : <u>https://rocheville.net/</u>
Raison sociale : <u>SARL Les Hauts de Rocheville</u>	
Contact / responsable : <u>CALLET JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>PORCHE PHILIPPE</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>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA DAME</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>La Dame dégage des arômes complexes de fleurs blanches, fruits tropicaux et agrumes. Sa bouche, d'une rare intensité, soyeuse et élégante, ravira les amateurs du genre.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN BLANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>9.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange : <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO-CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>VENDANGES 2015 SAINES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique en barriques, léger bâtonnage et élevage en foudres sur lies fines.</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>10</u> Type de bois : <u>Foudres de chêne</u>
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>14.18</u>	Sucre résiduel : <u>1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>19.50</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 des matines</u>	Code client Interloire : <u>210086</u>
Adresse : <u>31 rue de la Mairie</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>BROSSAY</u>
Téléphone : <u>02-41-52-25-36</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedesmatines.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DES MATINES</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DES MATINES vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>etchegaray vincent</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>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>le clos riel</u>	
Volume disponible à la vente : <u>52.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle et mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>marnes crayeuses</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage sur lies</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>14.31</u> Degrès acquis : <u>14.19</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>55.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.00</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>Domaine de la Paleine</u>	Code client Interloire : <u>210611</u>
Adresse : <u>9 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-21-24</u>	Portable : <u>06-84-43-15-55</u>
Email : <u>contact@domaine-paleine.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	Nom du propriétaire : <u>VINCENT Marc</u>
<u>Nivelleau Patrick</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 ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>IMPROMPTUS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>SAINÉ</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CUVES INOX</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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>14.44</u> Degrès acquis : <u>14.22</u>	Sucre résiduel : <u>3.76</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>120.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.60</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	