



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAVENNIERES	SAVSB15-001	SCEV CHATEAU SOUCHERIE	clos des perrières	2015
SAVENNIERES	SAVSB15-002	Domaine du Closel	La Jalousie	2015
SAVENNIERES	SAVSB15-003	CHATEAU D EPIRE	chateau d epire cuvée speciale	2015

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>SCEV CHATEAU SOUCHERIE</u>	Code client Interloire : <u>210035</u>
Adresse : <u>La Soucherie</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>BEAULIEU SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-78-31-18</u>	Portable : <u>06-46-77-35-55</u>
Email : <u>contact@domaine-de-la-soucherie.fr</u>	Site web : <u>https://www.chateausoucherie.fr/boutique.php</u>
Raison sociale : <u>SCEV CHATEAU SOUCHERIE</u>	
Contact / responsable : <u>SEJOURNE Maxime</u>	Nom du propriétaire : <u>BEGUINOT ROGER 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>28.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>750.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>clos des perrières</u>	
Volume disponible à la vente : <u>56.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.80</u>
Rendements (hl/ha) : <u>31.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelles</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable, pierres volcaniques et schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pressurage pneumatique séquentiel. fermentation et élevage en futs de 600 litres pendant 9 mois puis 9 mois en cuves</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>9</u> Type de bois : <u>chêne de 600l</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 : <u>12.68</u> Degrès acquis : <u>12.68</u>	Sucre résiduel : <u>3.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>56.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7400</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>25.00</u> €	3 premiers marchés : <u>usa hong kong corée</u>
Export : <u>43.00</u> %	
France : <u>57.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine du Closel</u>	Code client Interloire : <u>210825</u>
Adresse : <u>1 place du Mail</u>	Cp : <u>49170</u> Commune : <u>SAVENNIERES</u>
Téléphone : <u>02-41-72-81-00</u>	Portable : <u>06-11-87-90-67</u>
Email : <u>closel@savennieres-closel.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LES VINS DOMAINE DU CLOSEL</u>	
Contact / responsable : <u>de Pontbriand Evelyne</u>	Nom du propriétaire : <u>de Jessey Michelle</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 ?	
Surface de production : <u>15.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Jalousie</u>	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>18.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>6.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>16.00</u>	
Mode de vendange : <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Pente schisto-gréseuse face à la Loire</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pressurage doux et lent -Levures indigènes</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> 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>13.52</u> Degrès acquis : <u>13.52</u>	Sucre résiduel : <u>1.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>9500</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-09-19</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>26.90</u> €	3 premiers marchés : <u>USA SUEDE NORVEGE</u>
Export : <u>60.00%</u>	
France : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>L'Andecave</u>
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU D EPIRE	Code client Interloire : 210828
Adresse : Epire	Cp : 49170 Commune : SAVENNIERES
Téléphone : 02-41-77-15-01	Portable :
Email : luc.bizard@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA BIZARD-LITZOW	
Contact / responsable : SCEA BIZARD-LITZOW LUC	Nom du propriétaire : BIZARD LUC
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 ?	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : SAVENNIERES SEC	
Milésime : 2015	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : chateau d epire cuvée speciale	
Volume disponible à la vente : 30.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 100	
Age moyen des vignes : 27.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.30
Rendements (hl/ha) : 38.00	
Mode de vendange: manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : schisto greseux	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : beau temps	
Spécificité de vinification et élevage : fermentation e elevage en fûts	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : 9 Type de bois : acacia
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 : 13.73 Degrès acquis : 13.55	Sucre résiduel : 3.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 4000	
Date de mise en bouteille prévue : 2017-06-28	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : €	
Export : 50.00%	3 premiers marchés : us pb gb
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	ex de points de vente Paris/Province :