



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	AVBRG15-001	DOMAINE SAINTE ANNE	LES PAINS BENIS	2015
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	AVBRG15-002	DOMAINE DE MONTGILET	LES YVONNAIS	2015
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	AVBRG15-003	Domaine de la Gonorderie	DOMAINE DE LA GONORDERIE	2015
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	AVBRG15-004	Domaine Dittière	Prémium	2015
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	AVBRG15-005	DOMAINE DE BABLUT	ROCCA NIGRA	2015
ANJOU-VILLAGES BRISSAC	AVBRG15-006	Domaine des Bonnes Gagnes	Patientia	2015

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE SAINTE ANNE</u>	Code client Interloire : <u>210079</u>
Adresse : <u>Domaine de Ste Anne</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-24-58</u>	Portable : <u>06-11-30-57-89</u>
Email : <u>marc-brault@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne</u>	Nom du propriétaire : <u>BRAULT MARC</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	
AOI /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES PAINS BENIS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>130.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>28.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Cuve vinimatic</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>12.39</u> Degrès acquis : <u>12.39</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>130.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.10</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE MONTGILET</u>	Code client Interloire : <u>210389</u>
Adresse : <u>10 Chemin de Montgilet</u>	Cp : <u>49610</u> Commune : <u>JUIGNE SUR LOIRE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-90-48</u>	Portable :
Email : <u>montgilet@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET MARTINE</u>	Nom du propriétaire : <u>LEBRETON VICTOR ET 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 ?	
Surface de production : <u>65.27</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES YVONNAIS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.34</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Elevé en barrique pendant 12 mois. Nous avons 1/3 de barriques neuves, 1/3 d'un vin et le dernier tiers de 2 vins. Notre volonté de vinifier en barrique, n'est pas d'extraire le tanin du bois mais de rechercher une meilleur maturité et complexité du vin.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>56.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.70</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILE SUR GRAVIERS D'ANJOU</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>EXCELLENTE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevé en barrique pendant 12 mois. Nous avons 1/3 de barriques neuves, 1/3 d'un vin et le dernier tiers de 2 vins. Notre volonté de vinifier en barrique, n'est pas d'extraire le tanin du bois mais de rechercher une meilleur maturité et complexité du vin.</u>	
Élevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>OCCASION</u>
Élevage 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>12.40</u> Degrès acquis : <u>12.40</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>20.55</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4045</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>80.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>LA MAISON DU VIN 68</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>3.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>CUSINE ET VINS 33</u>
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Gonorderie</u>	Code client Interloire : <u>300904</u>
Adresse : <u>La Gonorderie</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-22-80</u>	Portable :
Email : <u>contact@gonorderie.fr</u>	Site web : <u>http://www.gonorderie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL PLUMEJEAU</u>	
Contact / responsable : <u>PLUMEJEAU Sheilla</u>	Nom du propriétaire : <u>Plumejeau Sheilla et François</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</u>
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GONORDERIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON</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>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>octobre</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>en fût pendant 12 mois</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.81</u> Degrès acquis : <u>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Dittière</u>	Code client Interloire : <u>211007</u>
Adresse : <u>1 Chemin de la Grouas</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>VAUCHRETIEN</u>
Téléphone : <u>02-41-91-23-78</u>	Portable : <u>06-83-10-42-50</u>
Email : <u>domaine.dittiere@sfr.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedittiere.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC DITTIERE</u>	
Contact / responsable : <u>DITTIERE Bruno</u>	Nom du propriétaire : <u>DITTIERE Bruno et Joël</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>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Prémium</u>	
Volume disponible à la vente : <u>20.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>60.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>38.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gravier et argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération 28 jours</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>11</u> Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.95</u> Degrès acquis : <u>12.95</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>20.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.70</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 DE BABLUT</u>	Code client Interloire : <u>210084</u>
Adresse : <u>Domaine de Bablut</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-22-59</u>	Portable : <u>06-11-29-77-97</u>
Email : <u>daviau.contact@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.bablut.fr</u>
Raison sociale : <u>SCEA DAVIAU</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DAVIAU Christophe</u>	Nom du propriétaire : <u>DAVIAU Famille</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>AB</u>	
Surface de production : <u>55.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>ROCCA NIGRA</u>	
Volume disponible à la vente : <u>99.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Carmin foncé, fruits noirs, cacao, bouche riche et structurée</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet sauvignon 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>27.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuel (80%) et mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schistes et grès armoricains</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération très longue</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>18</u> 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>13.06</u> Degrès acquis : <u>13.05</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>99.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12500</u>	Date de commercialisation : <u>2017-05-19</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-05-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.00</u> €	3 premiers marchés : <u>USA Angleterre Belgique</u>
Export : <u>15.00%</u>	
France : <u>85.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	Code client Interloire : <u>801100</u>
Adresse : <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02.41.91.22.76</u>	Portable : <u>06.68.96.85.10</u>
Email : <u>hery.vigneron@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.hery-vigneron.com</u>
Raison sociale : <u>EARL HERY VIGNERON</u>	
Contact / responsable : <u>HERY François</u>	Nom du propriétaire : <u>HERY François</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>38.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Patentia</u>	
Volume disponible à la vente : <u>48.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>élevage 18mois</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>18</u> 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>13.32</u> Degrès acquis : <u>13.31</u>	Sucre résiduel : <u>0.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>48.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3500</u>	Date de commercialisation : <u>2018-09-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-04-14</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.20</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>95.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :