



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-001	DOMAINE BENOIT ROCHER	LE CLOS JOSEPH	2015
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-002	DES GRANDES BROSSES		2015
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-003	CHATEAU DE BROSSAY	LA CROIX BLANCHE	2015
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-004	BONNIN Sophie& Jean christian	LES GRENUCES	2015
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-005	Leblanc	Elégance	2015
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-006	Leblanc	Ardoise	2015
ANJOU-VILLAGES	AVRG15-007	LEDUC FROUIN	LA SEIGNEURIE	2015

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE BENOIT ROCHER</u>	Code client Interloire : <u>210492</u>
Adresse : <u>Closerie de la Picardie</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>NOTRE DAME D'ALLENCON</u>
Téléphone : <u>02-41-54-30-32</u>	Portable : <u>06-87-22-58-13</u>
Email : <u>contact@benoitrocher.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL ROCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL ROCHER BENOIT</u>	Nom du propriétaire : <u>ROCHER BENOIT</u>
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 ? <u>ECOCERT</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LE CLOS JOSEPH</u>	
Volume disponible à la vente : <u>35.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>LIMON ARGILE SABLEUX - SOUS SOL : ARGILE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>ENSOLEILLEE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CO-INOCULATION/FA 25°</u>	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>CHÊNE</u>
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : <u>11.69</u> Degrès acquis : <u>11.68</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5300</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☒ GMS : <u>15.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %	
☒ CHR : <u>20.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>65.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DES GRANDES BROSSES	Code client Interloire : 210134
Adresse : Les Grandes Broses	Cp : 49380 Commune : CHAMP SUR LAYON
Téléphone : 02-41-54-16-16	Portable :
Email : earl.longepe@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : EARL LONGEPE	
Contact / responsable : EARL LONGEPE JACKY	Nom du propriétaire : LONGEPE JACKY
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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 11.17	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 70 %CABERNET SAUVIGNON 30%	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 41.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : LIMON ARGILEUX SABLEUX SUR CHISTE	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : BONNE	
Spécificité de vinification et élevage : MACERATION 20 A 25 JOURS THERMO REGULE PRESSURAGE PNEUMATIQUE ELEVAGE EN CUVÉ 9 MOIS	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 12.04 Degrès acquis : 12.04	Sucre résiduel : 0.25
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 5.40 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU DE BROSSAY	Code client Interloire : 210225
Adresse : Château de Brossay	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02-41-59-59-95	Portable : 06-12-53-84-95
Email : contact@chateaubrossay.fr	Site web : http://www.chateaubrossay.fr
Raison sociale : EARL CHATEAU DE BROSSAY	
Contact / responsable : EARL CHATEAU DE BROSSAY BENJAMIN	Nom du propriétaire : GRANDSART BENJAMIN
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 ? HVE NIVEAU 3	
Surface de production : 45.68 HA	Volume produit en moyenne : 2500.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : LA CROIX BLANCHE	
Volume disponible à la vente : 27.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 60% CABERNET FRANC ET 40% CABERNET SAUVIGNON	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.66
Rendements (hl/ha) : 55.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : LIMON SABLO CAILLOUTEUX	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : SAINES	
Spécificité de vinification et élevage : ELEVAGE BARRIQUES	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 12 Type de bois : CHENE
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 12.67 Degrès acquis : 12.67	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 27.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 3600	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 7.40 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
☐ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: BONNIN Sophie & Jean christian	Code client Interloire : 801051
Adresse : 4 chemin du Vignoble	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-59-43-58	Portable : 06-32-21-77-55
Email : sophie.bonninlesloges@orange.fr	Site web : https://www.vignoblebonnin.fr
Raison sociale : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian	
Contact / responsable : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian SOPHIE	Nom du propriétaire : BONNIN JEAN CHRISTIAN
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 : 43.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : LES GRENUCES	
Volume disponible à la vente : 40.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET SAUVIGNON	
Age moyen des vignes : 15.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00
Rendements (hl/ha) : 41.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILE CALCAIRE	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : OPTIMALES	
Spécificité de vinification et élevage : MACERATION 3 SEMAINES	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : Degrès acquis : 12.73	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 41.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 5400	Date de commercialisation : 2018-11-01
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 10.00 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☒ CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province : RESTAURANT
☒ Particulier : 90.00%	ex de points de vente Paris/Province : CAVEAU ET LIVRAISON

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Leblanc	Code client Interloire : 210331
Adresse : Domaine des Closserons	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02-41-54-30-78	Portable : 06-32-90-62-30
Email : contact@domaine-leblanc.fr	Site web : https://www.domaine-leblanc.fr
Raison sociale : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	
Contact / responsable : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils Pierre	Nom du propriétaire : Leblanc Dominique
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 : 45.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Elégance	
Volume disponible à la vente : 30.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET SAUVIGNON 100%	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 35.00	
Mode de vendange: Manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : Schistes vert	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : Pijage manuel	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 13.20 Degrès acquis : 13.20	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 10.10 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Leblanc	Code client Interloire : 210331
Adresse : Domaine des Closserons	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02-41-54-30-78	Portable : 06-32-90-62-30
Email : contact@domaine-leblanc.fr	Site web : https://www.domaine-leblanc.fr
Raison sociale : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils	
Contact / responsable : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils Pierre	Nom du propriétaire : Leblanc Dominique
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 : 45.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : Ardoise	
Volume disponible à la vente : 27.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 60.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 25.00	
Mode de vendange: Manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : Falin coillé	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : Classique pijage manuel	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 24 Type de bois : Chêne neuf
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 13.20 Degrès acquis : 13.20	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 27.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 14.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: LEDUC FROUIN	Code client Interloire : 210436
Adresse : 20 rue Saint Arnoul	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-59-42-83	Portable : 06-80-74-17-33
Email : info@leduc-frouin.com	Site web : https://www.leduc-frouin.com
Raison sociale : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN	
Contact / responsable : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN Antoine	Nom du propriétaire : LEDUC Antoine
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	
Surface de production : 1.20 HA	Volume produit en moyenne : 50.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : LA SEIGNEURIE	
Volume disponible à la vente : 13.50	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : GRENAT FRUITS NOIRS PUISSANTE	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 80% CABERNET SAUVIGNON 20%	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.20
Rendements (hl/ha) : 48.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : GRAVIERS ET SHISTES SOUS SOUS SOL ARGILEUX	
Nombre de tries : 1	
Conditions de vendange : PARFAITE MATURITE	
Spécificité de vinification et élevage : eraflage, macération 3 semaines, remontage, decuvage, élevage en cuve beton	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non	
Alcool total : 13.37 Degrès acquis : 13.31	Sucre résiduel : 1.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 3000	Date de commercialisation : 2017-09-10
Date de mise en bouteille prévue : 2015-03-13	
Prix particulier TTC départ cave : 7.20 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : 100.00%	
☐ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	