



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>CHINON</b>	CHRG15-001	DOMAINE CHARLES PAIN	CUVEE HAUTE BORNE	2015
<b>CHINON</b>	CHRG15-002	Clothilde PAIN	Secrets d'Alcôve	2015
<b>CHINON</b>	CHRG15-003	PIERRE ET BERTRAND COULY	ST LOUANS LE PARC	2015
<b>CHINON</b>	CHRG15-004	DOMAINE DE L'ABBAYE	Cuvée Vieilles Vignes	2015
<b>CHINON</b>	CHRG15-005	DOMAINE BROCOURT	CLOS DE LA HEGRONNIERE	2015
<b>CHINON</b>	CHRG15-006	DOMAINE DE LA NOBLAIE	Pierre de Tuf	2015
<b>CHINON</b>	CHRG15-007	Domaine MARY	Cuvée LUCILE	2015

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>DOMAINE CHARLES PAIN</u>	Code client Interloire : <u>113354</u>
Adresse : <u>Chezelet</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-06-14</u>	Portable : <u>06-07-13-85-22</u>
Email : <u>charles.pain@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE Charles PAIN CHARLES</u>	Nom du propriétaire : <u>PAIN CHARLES</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>50.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2300.00</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE HAUTE BORNE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>64.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gravier argilo-calcaire, terrasse haute</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : -	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage en bois</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>chêne</u>
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>12.20</u> Degrès acquis : <u>12.20</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<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>Clothilde PAIN</u>	Code client Interloire : <u>800012</u>
Adresse : <u>2 rue de Chézelet</u>	Cp : <u>37220</u> Commune : <u>PANZOULT</u>
Téléphone :	Portable : <u>06-23-82-07-94</u>
Email : <u>clothilde_pain@yahoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.clo-chinon.com</u>
Raison sociale : <u>PAIN Clothilde</u>	
Contact / responsable : <u>PAIN Clothilde</u>	Nom du propriétaire : <u>PAIN Clothilde</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>HI</u>

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Secrets d'Alcôve</u>	
Volume disponible à la vente : <u>65.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Gravier, argile</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Chaudes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Malo et élevage en barriques</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>15</u> Type de bois : <u>chêne français</u>
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 : Degrès acquis : <u>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>63.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.00</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 : PIERRE ET BERTRAND COULY	Code client Interloire : 300669
Adresse : 4 rue de St Louans	Cp : 37500 Commune : CHINON
Téléphone : 02-47-93-43-97	Portable : 06-80-30-08-22
Email : contact@pb-couly.com	Site web : http://www.pb-couly.com/
Raison sociale : SAS Pierre et Bertrand COULY	
Contact / responsable : SAS Pierre et Bertrand COULY Bertrand	Nom du propriétaire : COULY Bertrand
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 : 21.00 HA	Volume produit en moyenne : 750.00HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON	
Milésime : 2015	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : ST LOUANS LE PARC	
Volume disponible à la vente : 89.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : RUBIS/ASSEZ PUISSANT/BOUCHE ASSEZ LONGUE TANNINS SOYEUX	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100	
Age moyen des vignes : 50.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 32.00	
Mode de vendange : MANUELLE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SILICEUX	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : BEAU TEMPS	
Spécificité de vinification et élevage : élevage cuve inox	
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 : 12.70 Degrès acquis : 12.70	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 10000	Date de commercialisation : 2018-02-20
Date de mise en bouteille prévue : 2017-05-20	
Prix particulier TTC départ cave : 10.00 €	3 premiers marchés : USA ALLEMAGNE BELGIQUE
Export : 7.00%	
France : 93.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 25.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 39.00%	ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE L'ABBAYE</u>	Code client Interloire : <u>801164</u>
Adresse : <u>64 rue de l'Ancien Port</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CHINON</u>
Téléphone : <u>02-47-93-35-72</u>	Portable : <u>06-72-77-03-52</u>
Email : <u>domaine@vidya-agro.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS VIDYA Agro Domaine de l'Abbaye</u>	
Contact / responsable : <u>SAS VIDYA Agro Domaine de l'Abbaye François</u>	Nom du propriétaire : <u>PRASAD Shyam</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Quelle année ? <u>2016</u>	
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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Vieilles Vignes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>92.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>70.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>22.00</u>	
Mode de vendange : <u>machine</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>contrôle température</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>chêne</u>
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>12.90</u> Degrès acquis : <u>12.90</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</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 BROCCOURT</u>	Code client Interloire : <u>110662</u>
Adresse : <u>3 chemin des Caves</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>RIVIERE</u>
Téléphone : <u>02-47-93-34-49</u>	Portable : <u>06-23-12-58-46</u>
Email : <u>philippe.brocourt@gmail.com</u>	Site web : <u>http://www.domaine-brocourt-chinon.fr/</u>
Raison sociale : <u>EARL BROCCOURT</u>	
Contact / responsable : <u>BROCCOURT Philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>BROCCOURT 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>non</u>
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1400.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CLOS DE LA HEGRONNIERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>42.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Couleur rubis intense. Nez franc et subtil, arômes de fruits rouges et fruits à noyau. Bouche franche, ample, notes de fruits rouges et fruits cuits, tanins frais, belle structure, longue persistance.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>38.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>coteau argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>très bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification traditionnelle en cuve thermorégulée. Macération longue de 4 semaines à 30°C. Levures indigènes. Elevage en barriques assagies. Ni filtré, ni collé.</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>15</u> Type de bois : <u>chêne 225 l</u>
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>13.20</u> Degrès acquis : <u>13.20</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u>	Date de commercialisation : <u>2017-09-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-05-14</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.20</u> €	
Export : <u>8.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA BEL JAP</u>
France : <u>92.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>4.00%</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>56.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA NOBLAIE</u>	Code client Interloire : <u>110409</u>
Adresse : <u>Domaine de la Noblaie</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LIGRE</u>
Téléphone : <u>02-47-93-10-96</u>	Portable :
Email : <u>contact@lanoblaie.fr</u>	Site web : <u>http://www.lanoblaie.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL MANZAGOL-BILLARD</u>	
Contact / responsable : <u>BILLARD JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>BILLARD JEROME</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>24.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>900.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Pierre de Tuf</u>	
Volume disponible à la vente : <u>15.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>70.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange : <u>main</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>anticyclone d'est froid et sec</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération dans une cuve en tuffeau du XV siècle</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>20</u> Type de bois : <u>500litres</u>
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>13.30</u> Degrès acquis : <u>13.30</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</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 MARY</u>	Code client Interloire : <u>800293</u>
Adresse : <u>5 rue de Villegron</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LA ROCHE CLERMAULT</u>
Téléphone : <u>02-47-93-05-51</u>	Portable : <u>06-85-94-03-84</u>
Email : <u>earl.domaine.mary@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE MARY</u>	
Contact / responsable : <u>MARY cyril</u>	Nom du propriétaire : <u>MARY Cyril</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Quelle année ? <u>2014</u>
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>11.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée LUCILE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>29.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>80.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>42.00</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>Saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification 3 semaines élevage 15 mois et sans filtration</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>15</u> Type de bois : <u>chêne</u>
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>13.70</u> Degrès acquis : <u>13.70</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>63.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3800</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-09-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :