



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR CHAMPIGNY	SCHRG15-001	DOMAINE DE ROCHEVILLE	LE PRINCE	2015
SAUMUR CHAMPIGNY	SCHRG15-002	Bonnin	Chateau du Bellay	2015
SAUMUR CHAMPIGNY	SCHRG15-003	Bonnin	Domaine des Ruettes Renaissance	2015
SAUMUR CHAMPIGNY	SCHRG15-004	Domaine Langlois Chateau	Domaine Langlois chateau Vieilles	2015
SAUMUR CHAMPIGNY	SCHRG15-005	Domaine de la Guilloterie	Les Loges	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) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2015</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>LE PRINCE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>58.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Arômes de baies rouges et noires associés à des nuances finement épicées. Ses tannins légers lui confèrent une bouche particulièrement veloutée, déjà structurée, tout en gardant une fraîcheur très agréable.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.30</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</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>Macération pré-fermentaire à froid, fermentation basse température. Elevage en cuve inox de 9 à 12 mois.</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 : Degrès acquis : <u>12.41</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>58.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.90</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>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin 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	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Chateau du Bellay</u>	
Volume disponible à la vente : <u>71.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>TUFFEAU DE ST CYR EN BOURG</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>MACERATION LONGUE</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>12.87</u> Degrès acquis : <u>12.87</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>71.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.40</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>VILLAVIGNE</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin 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	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des Ruettes Renaissance</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>TUFFEAU DAMPIERRE SUR LOIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>MACERATION LONGUE</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>12.98</u> Degrès acquis : <u>12.98</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>16.00</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 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 CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</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 % Cabernet Franc</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>mécanique</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 malolactique 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 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>13.29</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</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 la Guilloterie</u>	Code client Interloire : <u>210712</u>
Adresse : <u>63 rue Foucault</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-51-62-78</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedelaguilloterie.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DUVEAU Frères</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DUVEAU Frères Patrice</u>	Nom du propriétaire : <u>DUVEAU Patrice</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 CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Loges</u>	
Volume disponible à la vente : <u>52.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</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>très bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>microoxygénation</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.50</u> Degrès acquis : <u>13.47</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	