



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	SNRG15-001	FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS	Les Graipins	2015
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	SNRG15-002	Vignoble de la Jaroterie	Improvisation	2015
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	SNRG15-003	Vignoble de la Jaroterie	Concerto	2015
ST NICOLAS DE BOURGUEIL	SNRG15-004	DOMAINE OLIVIER	Mont des Olivier	2015

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>FAMILLE AMIRAUT-GROSBOIS</u>	Code client Interloire : <u>400707</u>
Adresse : <u>Allée des Quarterons</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-25</u>	Portable :
Email : <u>agnes@amirault-grosbois.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS FAMILLE AMIRAUT GROSBOIS</u>	
Contact / responsable : <u>SAS FAMILLE AMIRAUT GROSBOIS Agnès</u>	Nom du propriétaire : <u>AMIRAUT ET GROSBOIS Xavier et Nicolas</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2015</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Graipins</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</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>Graviers profonds</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Traditionnels sans intrants, levures naturelles</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>12.28</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00 HL</u>	

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>Vignoble de la Jarnoterie</u>	Code client Interloire : <u>110824</u>
Adresse : <u>La Jarnoterie</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-49</u>	Portable :
Email : <u>contact@jarnoterie.com</u>	Site web : <u>http://www.jarnoterie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL MABILEAU REZE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL MABILEAU REZE Didier</u>	Nom du propriétaire : <u>Rezé Didier</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>25.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2015</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Improvisation</u>	
Volume disponible à la vente : <u>34.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe brillante dense aux reflets grenat, le boisé subtile avec une aération vient se fondre aux fragrances de fruits rouges.La bouche alterne entre vanillé et fruits rouges.La texture est pleine et aérienne.La finale vous livre une explosion de saveurs</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>60.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Sable sur argilo calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>Excellente</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>50% du volume élevé en châtaigniers 50% en chêne</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>15</u> Type de bois : <u>Châtaignier et 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 : Degrès acquis : <u>12.58</u>	Sucre résiduel : <u>0.22</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>34.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4500</u>	Date de commercialisation : <u>2017-05-31</u>
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>2.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>98.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Vignoble de la Jarnoterie</u>	Code client Interloire : <u>110824</u>
Adresse : <u>La Jarnoterie</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-49</u>	Portable :
Email : <u>contact@jarnoterie.com</u>	Site web : <u>http://www.jarnoterie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL MABILEAU REZE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL MABILEAU REZE Didier</u>	Nom du propriétaire : <u>Rezé Didier</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>25.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ST NICOLAS DE BOURGUEIL
 Millésime : 2015 Couleur : Rouge
 Nom de la cuvée ou marque : Concerto
 Volume disponible à la vente : 90.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche : Robe brillante rouge grenat aux reflets violets s'ouvre sur un nez expressif qui associe l'odeur de framboise, groseille à des notes vanillées. Matière charnue, ample qui enrobe des tanins délicats puis persiste sur une finale gourmande dense et veloutée
 Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc
 Age moyen des vignes : 60.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
 Rendements (hl/ha) : 40.00
 Mode de vendange: Mécaniques
 Nature du sol et du sous-sol : Sable sur argilo calcaire
 Nombre de tries : 3
 Conditions de vendange : Bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Elevage en fûts de châtaignier
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 8 Type de bois : Châtaignier
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : Degrès acquis : 12.72 Sucre résiduel : 0.27
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>12000</u>	Date de commercialisation : <u>2017-10-02</u>
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.00</u> €	
Export : <u>15.00%</u>	3 premiers marchés : <u>United Kingdom Belgique</u>
France : <u>85.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>20.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

