



22-25 avril 2018



| Appellation | Anonymat   | Domaine                               | Cuvées                                 | Millésime |
|-------------|------------|---------------------------------------|--|-----------|
| ANJOU       | ABSB16-001 | JANINE GOIZIL                         | CUVEE D'AXEL                           | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-002 | PASCAL RENOUE                         | LES PIERRES BLEUES                     | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-003 | CHATEAU DE BROSSAY                    | LES NEPRONS                            | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-004 | DOMAINE DE BABLUT                     | PETIT-PRINCE                           | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-006 | DOMAINE DES DEUX VALLEES              | CLOS DE LA CASSE                       | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-007 | DOMAINE MATIGNON                      | CELUI QUI FUT                          | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-009 | DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES | CHATEAU DES ROCHETTES-PIECES DU MOULIN | 2016      |
| ANJOU       | ABSB16-012 | DOMAINE DES HARDIERES                 | LES HARDIERES                          | 2016      |

**FICHE TECHNIQUE 2018**

|   |  |
|---|--|
| Nom du domaine: JANINE GOIZIL   | Code client Interloire : 210212              |
| Adresse : Le Petit Val  | Cp : 49380 Commune : CHAVAGNES LES EAUX      |
| Téléphone : 02-41-54-31-14  | Portable :                                   |
| Email : denisgoizil@sfr.fr  | Site web :                                   |
| Raison sociale : EARL Denis GOIZIL  |  |
| Contact / responsable : GOIZIL DENIS  | Nom du propriétaire : GOIZIL JANINE ET DENIS |
| 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 ? non                               |
| Surface de production : 42.00 HA  | Volume produit en moyenne : 2200.00HI        |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : ANJOU BLANC SEC   |  |
| Milésime : 2016  | Couleur : Blanc                          |
| Nom de la cuvée ou marque : Cuvée d'Axel   |  |
| Volume disponible à la vente : 17.00   |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : chenin   |  |
| Age moyen des vignes : 25.00   | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : 30.00   |  |
| Mode de vendange: MANUELLE   |  |
| Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SCHISTEUX  |  |
| Nombre de tries :  |  |
| Conditions de vendange : très bonne  |  |
| Spécificité de vinification et élevage : élevage en cuve inox et futs                            |  |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : 8 Type de bois :        |
| Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois :                         |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |  |
| Alcool total : 13.57 Degrès acquis : 13.28   | Sucre résiduel : 4.90                    |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 17.00 HL  |  |

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :     |                             |
| Date de mise en bouteille prévue :        | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : 6.50 € |                             |
| 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 : PASCAL RENO   | Code client Interloire : 211268       |
| Adresse : Domaine du Haut Fresne   | Cp : 49530 Commune : DRAIN            |
| Téléphone : 02-40-98-26-79   | Portable :                            |
| Email : contact@renou-freres.com   | Site web :                            |
| Raison sociale : SCEA RENO Frères et Fils  |                                       |
| Contact / responsable : SCEA RENO Frères et Fils JEROME  | Nom du propriétaire : RENO PASCAL     |
| 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 ? non       |                                       |
| Surface de production : 75.00 HA   | Volume produit en moyenne : 4500.00HI |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : ANJOU BLANC SEC   |  |
| Milésime : 2016  | Couleur : Blanc                                  |
| Nom de la cuvée ou marque : LES PIERRES BLEUES   |  |
| Volume disponible à la vente : 20.00   |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : 100% chenin blanc  |  |
| Age moyen des vignes : 10.00   | Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.36    |
| Rendements (hl/ha) : 55.00   |  |
| Mode de vendange : mécanique   |  |
| Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire   |  |
| Nombre de tries :  |  |
| Conditions de vendange : bonne   |  |
| Spécificité de vinification et élevage : traditionnelle  |  |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : 8 Type de bois : chêne français |
| Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois :                                 |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |  |
| Alcool total : 13.37 Degrès acquis : 13.30   | Sucre résiduel : 1.10                            |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20.00 HL  |  |

|  |  |
|--|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : 2600               | Date de commercialisation : 2017-09-01         |
| Date de mise en bouteille prévue : 2017-08-28            |  |
| Prix particulier TTC départ cave : 6.60 €                |  |
| Export : %   | 3 premiers marchés :                           |
| France : %   |  |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                         |  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%     | ex de points de vente Paris/Province :         |
| <input checked="" type="checkbox"/> CHR : 15.00%         | ex de points de vente Paris/Province :         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 75.00% | ex de points de vente Paris/Province : au chai |

**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@chateaudebrossay.fr   | Site web : http://www.chateaudebrossay.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 ? <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 ? HVE NIVEAU 3 |   |
| Surface de production : 47.66 HA  | Volume produit en moyenne : 2500.00HI     |

|   |   |
|---|---|
| <b>LA CUVÉE</b>   |   |
| AOC /IGP (catégorie) : ANJOU BLANC SEC  |   |
| Milésime : 2016   | Couleur : Blanc                               |
| Nom de la cuvée ou marque : LES NEPRONS   |   |
| Volume disponible à la vente : 14.25  |   |
| <b>Description du vin</b>   |   |
| Oeil / Nez /Bouche :  |   |
| Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN   |   |
| Age moyen des vignes : 35.00  | Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.50 |
| Rendements (hl/ha) : 60.00  |   |
| Mode de vendange: MANUEL  |   |
| Nature du sol et du sous-sol : SABLES GRAVELEUX CAILLOUTEUX   |   |
| Nombre de tries :   |   |
| Conditions de vendange : SAINES   |   |
| Spécificité de vinification et élevage : FERMENTATION ET ELEVAGE EN FUT CHENE FRANCAIS PENDANT 1 AN |   |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non             | Nombre de mois : Type de bois : CHENE         |
| 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 : 13.44 Degrès acquis : 13.37  | Sucre résiduel : 1.10                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30.00 HL   |   |

|   |  |
|---|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : 4000          | Date de commercialisation :            |
| Date de mise en bouteille prévue :                  |  |
| Prix particulier TTC départ cave : 6.80 €           | 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>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>54.00</u> HA   | Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI     |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>  |  |
| Milésime : <u>2016</u>   | Couleur : <u>Blanc</u>                               |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Petit-Princé</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>66.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Yeux / Nez /Bouche : <u>jaune clair, aromatique, tendu et gras</u>                               |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>chenin blanc 100%</u>   |  |
| Age moyen des vignes : <u>18.00</u>  | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u> |
| Rendements (hl/ha) : <u>28.00</u>  |  |
| Mode de vendange : <u>manuel</u>   |  |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>Altérations de schistes avec traces de quartz</u>              |  |
| Nombre de tries : <u>1</u>   |  |
| Conditions de vendange : <u>bonne</u>  |  |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>cuve et jarres en grès</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois :                                     |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |  |
| Alcool total : <u>13.57</u> Degrès acquis : <u>13.53</u>   | Sucre résiduel : <u>0.60</u>                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>66.00</u> HL                                 |  |

|   |   |
|---|---|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8600</u>               | Date de commercialisation : <u>2018-03-10</u>       |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-05</u>            |   |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>13.00</u> €               | 3 premiers marchés : <u>Danemark Angleterre USA</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 DEUX VALLEES</u>  | Code client Interloire : <u>210702</u>                |
| Adresse : <u>Bellevue</u>   | Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u> |
| Téléphone : <u>02-41-78-33-24</u>   | Portable :  |
| Email : <u>contact@domaine2vallees.com</u>  | Site web :  |
| Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES</u>   |   |
| Contact / responsable : <u>SOCHELEAU PHILIPPE</u>   | Nom du propriétaire : <u>SOCHELEAU 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>HVE</u> |   |
| Surface de production : <u>44.00</u> HA   | Volume produit en moyenne : HI                        |

|  |   |
|--|---|
| <b>LA CUVÉE</b>  |   |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>  |   |
| Milésime : <u>2016</u>   | Couleur : <u>Blanc</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>CLOS DE LA CASSE</u>  |   |
| Volume disponible à la vente : <u>83.00</u>  |   |
| <b>Description du vin</b>  |   |
| Oeil / Nez /Bouche :   |   |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>   |   |
| Age moyen des vignes : <u>20.00</u>  | Superficie des vignes pour cette cuvée :  |
| Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>  |   |
| Mode de vendange : <u>MANUELLE</u>   |   |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>DEGRADATION DE SCHISTE</u>                                     |   |
| Nombre de tries :  |   |
| Conditions de vendange : <u>vendange plus tardive avec une belle acidité</u>                     |   |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>FERMENTATION MALO LACTIQUE</u>                       |   |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>10</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>14.00</u> Degrès acquis : <u>13.83</u>   | Sucre résiduel : <u>3.10</u>              |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>83.00</u> HL                                 |   |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :            |                             |
| Date de mise en bouteille prévue :               | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>7.40</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 : DOMAINE MATIGNON

 Code client Interloire : 210434

 Adresse : 21 avenue du Château

 Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND

 Téléphone : 02.41.59.43.71

 Portable : 06-83-32-79-01

 Email : info@domaine-matignon.fr

Site web :

 Raison sociale : SCEA MATIGNON

 Contact / responsable : SCEA MATIGNON 000

 Nom du propriétaire : MATIGNON YVES

 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 BLANC SEC

 Millésime : 2016

 Couleur : Blanc

 Nom de la cuvée ou marque : CELUI QUI FUT

 Volume disponible à la vente : 19.00
**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : chenin 100

 Age moyen des vignes : 25.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

 Rendements (hl/ha) : 40.00

 Mode de vendange : manuelle

Nature du sol et du sous-sol :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

 Spécificité de vinification et élevage : fermentation et élevage barriques

 Elevage barrique :  Oui  Non

 Nombre de mois : 12 Type de bois :

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

 Alcool total : 14.02 Degrès acquis : 13.95

 Sucre résiduel : 1.20

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 19.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

 Prix particulier TTC départ cave : 9.00 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

## FICHE TECHNIQUE 2018

|   |  |
|---|--|
| Nom du domaine: <u>DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES</u>  | Code client Interloire : <u>210251</u>   |
| Adresse : <u>Domaine de l'Eté</u>   | Cp : <u>49700</u> Commune : <u>DOUE EN ANJOU</u>   |
| Téléphone : <u>02-41-59-11-63</u>   | Portable :   |
| Email : <u>domainedelete@wanadoo.fr</u>   | Site web :   |
| Raison sociale : <u>SCEA Catherine NOLOT</u>  | Nom du propriétaire : <u>NOLOT CATHERINE</u>   |
| Contact / responsable : <u>BABIN YANNICK</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>raisonnee</u> | Surface de production : <u>60.00</u> HA  |
|   | Volume produit en moyenne : HI   |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>  | Couleur : <u>Blanc</u>   |
| Milésime : <u>2016</u>   | Nom de la cuvée ou marque : <u>CHATEAU DES ROCHETTES- PIECES DU MOULIN</u> |
| Volume disponible à la vente : <u>49.50</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   | Superficie des vignes pour cette cuvée :                                   |
| Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100%</u>   |  |
| Age moyen des vignes : <u>15.00</u>  |  |
| Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>  |  |
| Mode de vendange: <u>manuelle</u>  |  |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>marnes à ostracées</u>   |  |
| Nombre de tries :  |  |
| Conditions de vendange : <u>tries raisins</u>  |  |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation en fûts</u>                             |  |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |  |
| Alcool total : <u>14.22</u> Degrès acquis : <u>14.05</u>   | Sucre résiduel : <u>2.90</u>   |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>49.50</u> HL                                 |  |

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :            | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue :               |                             |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>8.95</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 DES HARDIERES</u>   | Code client Interloire : <u>801498</u>        |
| Adresse : <u>19 rue Léopold Palustre</u>  | Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>     |
| Téléphone : <u>02-41-53-03-10</u>   | Portable : <u>06-10-17-48-38</u>              |
| Email : <u>sceadomainedeshardieres@gmail.com</u>  | Site web :                                    |
| Raison sociale : <u>SCEA Domaine des Hardières</u>  |   |
| Contact / responsable : <u>SCEA Domaine des Hardières BLOUIN LAURENT</u>  | Nom du propriétaire : <u>ACKERMAN SA</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>23.00</u> HA   | Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU BLANC SEC</u>  |  |
| Milésime : <u>2016</u>   | Couleur : <u>Blanc</u>   |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>LES HARDIERES</u>   |  |
| Volume disponible à la vente : <u>22.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>  |  |
| Age moyen des vignes : <u>25.00</u>  | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.75</u>               |
| Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>  |  |
| Mode de vendange : <u>MANUEL</u>   |  |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTES</u>   |  |
| Nombre de tries : <u>1</u>   |  |
| Conditions de vendange : <u>EXCEPTIONNELLES</u>  |  |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>FER BARRIQUES</u>                                    |  |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>CHENE 2 ET 3 VINS</u> |
| Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois :   |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |  |
| Alcool total : <u>15.01</u> Degrès acquis : <u>14.98</u>   | Sucre résiduel : <u>0.50</u>                                       |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>22.00</u> HL                                 |  |

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>2900</u> | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue :                |                             |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</u> €  | 3 premiers marchés :        |
| Export : %  |                             |
| France : %  |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                  |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %              |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : %                  |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : %          |                             |