



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
BONNEZEAUX	BZB16-001	Domaine du Portaille	Coteaux de Fesles	2016
BONNEZEAUX	BZB16-002	JANINE GOIZIL	LA MONTAGNE	2016
BONNEZEAUX	BZB16-003	BONNIN Sophie& Jean christian	LES PERRIERES	2016
BONNEZEAUX	BZB16-004	DOMAINE BENOIT ROCHER	LA MONTAGNE	2016
BONNEZEAUX	BZB16-005	Domaine du Clos des Gohards		2016
BONNEZEAUX	BZB16-006	VIGNOBLE ROUSSEAU	clos de beauregard	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du Portaille</u>	Code client Interloire : <u>210218</u>
Adresse : <u>24 rue de Jarzé - Millé</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02-41-54-07-85</u>	Portable :
Email : <u>earl.tisserond@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL TISSEROND François & Phi</u>	
Contact / responsable : <u>TISSEROND François & Philippe</u>	Nom du propriétaire : <u>TISSEROND François & Philippe</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>non</u>	
Surface de production : <u>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Coteaux de Fesles</u>	
Volume disponible à la vente : <u>25.00</u>	
Description du vin	
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>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Schistes</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>Très bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : -	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>18.58</u> Degrès acquis : <u>11.85</u>	Sucre résiduel : <u>113.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4000</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : <u>2017-12-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

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 ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ? non	
Surface de production : 43.00 HA	Volume produit en moyenne : 2200.00HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : BONNEZEAUX	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : LA MONTAGNE	
Volume disponible à la vente : 24.50	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin	
Age moyen des vignes : 45.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.40
Rendements (hl/ha) : 20.00	
Mode de vendange: manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : argilo schisteux	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : très bonne	
Spécificité de vinification et élevage : en cuve inox et futs	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 6 Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 19.45 Degrès acquis : 12.69	Sucre résiduel : 113.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 24.50 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 3240	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 15.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ 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) : BONNEZEAUX	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : LES PERRIERES	
Volume disponible à la vente : 31.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.65
Rendements (hl/ha) : 23.00	
Mode de vendange: MANUELLE	
Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : OPTIMALES	
Spécificité de vinification et élevage : FERMENTATION ET ELEVAGE EN FUTS 400 L	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 12 Type de bois : CHENE FRANCAIS
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 19.74 Degrès acquis : 12.61	Sucre résiduel : 120.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 38.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 5000	
Date de mise en bouteille prévue : 2017-09-06	Date de commercialisation : 2018-09-01
Prix particulier TTC départ cave : 17.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

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>1.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>30.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA MONTAGNE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>25.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ALTERATION DE ROCHES SHISTO GRESEUSES</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>ENSOLEILLEE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FERMENTATION EN CUVE A BASSE TEMPERATURE PENDANT 6 SEMAINES</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>19.12</u> Degrès acquis : <u>11.88</u>	Sucre résiduel : <u>121.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4000</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>19.00</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
☒ GMS : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %	
☒ CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>90.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du Clos des Gohards</u>	Code client Interloire : <u>210213</u>
Adresse : <u>Les Oisonnières</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02-41-54-13-98</u>	Portable :
Email : <u>earljoselon@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL JOSELON</u>	
Contact / responsable : <u>JOSELON Mickaël</u>	Nom du propriétaire : <u>JOSELON Mickaël</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 ?	
Surface de production : <u>48.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>50.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>22.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>20.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelles</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>excellentes</u>	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>chêne</u>
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.86</u>	Sucre résiduel : <u>122.40</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>11.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>70.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: VIGNOBLE ROUSSEAU	Code client Interloire : 210750
Adresse : 8 bis rue de la Chauvière	Cp : 49750 Commune : VAL DU LAYON
Téléphone : 02-41-78-34-76	Portable : 06-75-79-23-77
Email : rousseau@vignoblerousseau.com	Site web : http://vignoblerousseau.com
Raison sociale : SCEA VIGNOBLE ROUSSEAU	
Contact / responsable : ROUSSEAU TONY	Nom du propriétaire : ROUSSEAU TONY
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 : 32.00 HA	Volume produit en moyenne : 1500.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : BONNEZEAUX	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : clos de beauregard	
Volume disponible à la vente : 6.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 100%	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.21
Rendements (hl/ha) : 25.00	
Mode de vendange: manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : schiste avec veine de phtanite	
Nombre de tries : 2	
Conditions de vendange : ensoleillé	
Spécificité de vinification et élevage : pressurage doux et fermentation sous bois	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 10 Type de bois : chêne
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 20.07 Degrès acquis : 12.42	Sucre résiduel : 128.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 6.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 800	
Date de mise en bouteille prévue : 2017-10-02	Date de commercialisation : 2017-12-01
Prix particulier TTC départ cave : 16.00 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : 100.00%	ex de points de vente Paris/Province : cave