



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
COTEAUX DE L'AUBANCE	CTAB16-002	Domaine des Bonnes Gagnes	La Butte	2016
COTEAUX DE L'AUBANCE	CTAB16-003	Domaine Dittièrre	Les Boujets	2016
COTEAUX DE L'AUBANCE	CTAB16-004	DOMAINE DE MONTGILET	LES TROIS SCHISTES	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	Code client Interloire : <u>801100</u>
Adresse : <u>Domaine des Bonnes Gagnes</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u>
Téléphone : <u>02.41.91.22.76</u>	Portable : <u>06.68.96.85.10</u>
Email : <u>hery.vigneron@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.hery-vigneron.com</u>
Raison sociale : <u>EARL HERY VIGNERON</u>	
Contact / responsable : <u>HERY François</u>	Nom du propriétaire : <u>HERY François</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>38.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DE L'AUBANCE</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Butte</u>	
Volume disponible à la vente : <u>45.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.92</u>
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>4</u>	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique</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>16.91</u> Degrès acquis : <u>11.06</u>	Sucre résiduel : <u>98.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>45.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6000</u>	Date de commercialisation : <u>2019-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-06-02</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.50</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: <u>Domaine Dittière</u>	Code client Interloire : <u>211007</u>
Adresse : <u>1 Chemin de la Grouas</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>VAUCHRETIEN</u>
Téléphone : <u>02-41-91-23-78</u>	Portable : <u>06-83-10-42-50</u>
Email : <u>domaine.dittiere@sfr.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedittiere.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC DITTIERE</u>	
Contact / responsable : <u>DITTIERE Bruno</u>	Nom du propriétaire : <u>DITTIERE Bruno et Joël</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DE L'AUBANCE</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Boujets</u>	
Volume disponible à la vente : <u>18.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>12.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries : <u>5</u>	
Conditions de vendange : <u>très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation lente à basse température</u>	
Élevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Élevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>19.18</u> Degrès acquis : <u>12.22</u>	Sucre résiduel : <u>117.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>18.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE MONTGILET</u>	Code client Interloire : <u>210389</u>
Adresse : <u>10 Chemin de Montgilet</u>	Cp : <u>49610</u> Commune : <u>JUIGNE SUR LOIRE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-90-48</u>	Portable :
Email : <u>montgilet@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET MARTINE</u>	Nom du propriétaire : <u>LEBRETON VICTOR ET VINCENT</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>65.27</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DE L'AUBANCE</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES TROIS SCHISTES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.07</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Dans sa jeunesse, ce vin arbore une robe jaune nuancée qui, peu à peu, cèdent le pas à des teintes ambrées. Derrière des premières notes de fleurs blanches, ce Coteaux de l'Aubance offre tout un bouquet de fruits : gelée de coings, abricots confits, fru	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>20.60</u>
Rendements (hl/ha) : <u>25.82</u>	
Mode de vendange: <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTES BLEUS GRAS ET POURPRES</u>	
Nombre de tries : <u>4</u>	
Conditions de vendange : <u>NORMALE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : "Les Trois Schistes" est le fruit de plusieurs tris récoltés sur les trois terroirs du Domaine de Montgilet. La vendange botrytisée, avait un potentiel alcoolique supérieur à 21.5 % volume sur souche. Ces grappes ou ces parties de grappes ont été récolté	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : <u>9</u> Type de bois : <u>OCCASION</u>
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>21.34</u> Degrès acquis : <u>11.47</u>	Sucre résiduel : <u>193.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>51.08</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6810</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>20.60</u> €	
Export : <u>2.00</u> %	3 premiers marchés : <u>ROYAUME UNI PAYS BAS</u>
France : %	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>75.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>LABEL CAVE 50 AGNEUX</u>
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>18.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :