



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
COTEAUX DU LAYON	CTLB16-003	Domaine de Pied Flond	Cuvée Tradition	2016
COTEAUX DU LAYON 2016 B21	CTLB16-004	DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES	DOMAINE DE L ETE	2016
COTEAUX DU LAYON	CTLB16-005	DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES	CHATEAU DES ROCHETTES-VIEILLES VIGNES	2016
COTEAUX DU LAYON	CTLB16-007	CHATEAU DE BROSSAY	LES PLANTES	2016
COTEAUX DU LAYON	CTLB16-008	DOMAINE DU PETIT CLOCHER	Cuvée Prestige	2016
COTEAUX DU LAYON	CTLB16-009	LEDUC FROUIN	NECTAR	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de Pied Flond</u>	Code client Interloire : <u>211437</u>
Adresse : <u>Pied Flond</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02-41-59-92-36</u>	Portable :
Email : <u>pied-flond@9business.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GOURDON Franck</u>	
Contact / responsable : <u>GOURDON Franck</u>	Nom du propriétaire : <u>GOURDON Franck</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>25.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Tradition</u>	
Volume disponible à la vente : <u>55.80</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo schisteux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Très bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation en cuve inox avec maîtrise des températures</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>17.12</u> Degrès acquis : <u>11.71</u>	Sucre résiduel : <u>91.04</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>55.80</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.60</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
☐ 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 ? ☐ 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 DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE L ETE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>190.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>très successives</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuves inox</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>16.89</u> Degrès acquis : <u>11.02</u>	Sucre résiduel : <u>98.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>190.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: DOMAINE DE LETE-CHATEAU DES ROCHETTES

Code client Interloire : 210251

Adresse : Domaine de l'Eté

Cp : 49700 Commune : DOUE EN ANJOU

Téléphone : 02-41-59-11-63

Portable :

Email : domainedelete@wanadoo.fr

Site web :

Raison sociale : SCEA Catherine NOLOT

Contact / responsable : BABIN YANNICK

Nom du propriétaire : NOLOT CATHERINE

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 : HA

Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LAYON

Milésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DES ROCHETTES-VIEILLES VIGNES

Volume disponible à la vente : 48.77

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%

Age moyen des vignes : 40.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 25.00

Mode de vendange: manuelle

Nature du sol et du sous-sol : schistes

Nombre de tries :

Conditions de vendange : très successives

Spécificité de vinification et élevage : fermentation en cuves thermorégulées et élevage en fûts

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 : 18.62 Degrès acquis : 10.78

Sucre résiduel : 132.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 48.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 10.85 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %

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@chateaubrossay.fr	Site web : http://www.chateaubrossay.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 ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☒ Oui ☐ Non Précisez ? HVE NIVEAU 3	
Surface de production : 47.66 HA	Volume produit en moyenne : 2500.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LAYON	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : LES PLANTES	
Volume disponible à la vente : 21.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.00
Rendements (hl/ha) : 30.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : SABLES GRAVELO CAILLOUTEUX	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : SAINE	
Spécificité de vinification et élevage : FERMENTATION EN BARRIQUES	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 12 Type de bois : CHENE
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 20.54 Degrès acquis : 11.21	Sucre résiduel : 157.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 21.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 2800	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 9.00 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
☐ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DU PETIT CLOCHER</u>	Code client Interloire : <u>210226</u>
Adresse : Lieu dit : <u>La laiterie</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>CLERE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-54-51</u>	Portable : <u>06-79-09-03-88</u>
Email : <u>petit.clocher@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedupetitclocher.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DU PETIT CLOCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DU PETIT CLOCHER VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS Julien, Stéphane & 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 ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>86.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4500.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>COTEAUX DU LAYON</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Prestige</u>	
Volume disponible à la vente : <u>15.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>10.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>12.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries : <u>4</u>	
Conditions de vendange : <u>100% pourriture noble</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation en barrique avec levures indigènes</u>	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : <u>10</u> Type de bois : <u>chêne français, barriques neuves</u>
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>22.33</u> Degrès acquis : <u>10.87</u>	Sucre résiduel : <u>192.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>15.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-14</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-08-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.95</u> €	3 premiers marchés : <u>chine pays-bas danemark</u>
Export : <u>30.00</u> %	
France : <u>70.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : %	
☐ CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: LEDUC FROUIN	Code client Interloire : 210436
Adresse : 20 rue Saint Arnoul	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02-41-59-42-83	Portable : 06-80-74-17-33
Email : info@leduc-frouin.com	Site web : https://www.leduc-frouin.com
Raison sociale : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN	
Contact / responsable : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN Antoine	Nom du propriétaire : LEDUC Antoine
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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX DU LAYON	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : NECTAR	
Volume disponible à la vente : 20.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : BELLE ROBE OR NEZ ANANAS MANGUES BOUCHE EXOTIQUE	
Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00
Rendements (hl/ha) : 25.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES TALQUEUX ET GRAVES UR PHTANITES	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : PARFAITE MATURITE	
Spécificité de vinification et élevage : RECOTE EN CAISSES, PRESSURAGE LONG ET DELICAT, ELEVAGE DE 12 MOIS	
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 : 22.50 Degrès acquis : 12.29	Sucre résiduel : 197.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 20.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 2600	Date de commercialisation : 2017-12-24
Date de mise en bouteille prévue : 2017-11-13	
Prix particulier TTC départ cave : 20.00 €	3 premiers marchés :
Export : 0.00%	
France : 100.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : 100.00%	ex de points de vente Paris/Province :