



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR	SRB16-001	Domaine Langlois Chateau	Domaine Langlois Chateau	2016
SAUMUR	SRB16-002	DOMAINE DE ROCHEVILLE	LA JOUVENCELLE	2016
SAUMUR	SRB16-003	Bonnin	Domaine de Montbrillais	2016
SAUMUR	SRB16-004	DOMAINE DE ROCHEVILLE	LA DAME	2016
SAUMUR	SRB16-005	Domaine de la Paleine	FANTAISIES	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Langlois Chateau</u>	Code client Interloire : <u>400289</u>
Adresse : <u>3 rue Léopold Palustre</u>	Cp : <u>49426</u> Commune : <u>SAUMUR CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-41-40-21-40</u>	Portable :
Email : <u>jfliegeois@langlois-chateau.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SA LANGLOIS-CHATEAU</u>	
Contact / responsable : <u>SA LANGLOIS-CHATEAU -</u>	Nom du propriétaire : <u>-</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>Terra Vitis</u>
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine Langlois Chateau</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % Chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Silico-calcaire et argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage sur lie en cuve</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 : Degrès acquis : <u>12.93</u>	Sucre résiduel : <u>4.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>500.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE ROCHEVILLE</u>	Code client Interloire : <u>800627</u>
Adresse : <u>Les Hauts de Valbrun</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-00</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainederocheville.fr</u>	Site web : <u>https://rocheville.net/</u>
Raison sociale : <u>SARL Les Hauts de Rocheville</u>	
Contact / responsable : <u>CALLET JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>PORCHE 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>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA JOUVENCELLE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>27.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>La Jouvencelle est un vin plein de jeunesse et de fraîcheur. Ses arômes d'agrumes et de fruits tropicaux s'accompagnent de notes florales et grillées. Elle apporte une belle matière en bouche et une touche de vivacité finale très plaisante.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN BLANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.80</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUELLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO-CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Vendanges 2016 saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique et élevage en barriques de 2/3 vins sur lies fines.</u>	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>Barriques de chêne de 3 vins</u>
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.30</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>27.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3500</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.90</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin Marc</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>2000.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>110000.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine de Montbrillais</u>	
Volume disponible à la vente : <u>278.00</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>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>TUFFEAU</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>BASSE TEMPERATURE</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>13.96</u> Degrès acquis : <u>13.96</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>278.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE ROCHEVILLE</u>	Code client Interloire : <u>800627</u>
Adresse : <u>Les Hauts de Valbrun</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-00</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainederocheville.fr</u>	Site web : <u>https://rocheville.net/</u>
Raison sociale : <u>SARL Les Hauts de Rocheville</u>	
Contact / responsable : <u>CALLET JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>PORCHE 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>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR

Milésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : LA DAME

Volume disponible à la vente : 30.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : La Dame dégage des arômes complexes de fleurs blanches, fruits tropicaux et agrumes. Sa bouche, d'une rare intensité, soyeuse et élégante, ravira les amateurs du genre.

Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN BLANC

Age moyen des vignes : 9.00

Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.10

Rendements (hl/ha) : 35.00

Mode de vendange: MANUELLE

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-CALCAIRE

Nombre de tries :

Conditions de vendange : VENDANGES 2016 SAINES

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique en barriques, léger bâtonnage et élevage en foudre sur lies fines.

Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois : 9 Type de bois : Foudres de chêne

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

Alcool total : Degrès acquis : 14.28

Sucre résiduel : 2.50

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 19.50 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine de la Paleine</u>	Code client Interloire : <u>210611</u>
Adresse : <u>9 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-21-24</u>	Portable : <u>06-84-43-15-55</u>
Email : <u>contact@domaine-paleine.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	Nom du propriétaire : <u>VINCENT Marc</u>
<u>Nivelleau Patrick</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>SAUMUR</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>FANTASIES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>59.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>SAINE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CUVES INOX THERMO</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>14.56</u> Degrès acquis : <u>14.56</u>	Sucre résiduel : <u>0.22</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>59.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.60</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	