



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAVENNIERES	SAVSB16-001	DOMAINE DU PETIT METRIS		2016
SAVENNIERES	SAVSB16-002	CHATEAU D EPIRE	CHATEAU D EPIRE LE HU BOYAU	2016
SAVENNIERES	SAVSB16-003	Domaine du Closel	Clos du Papillon	2016
SAVENNIERES	SAVSB16-004	DOMAINE DES DEUX VALLEES		2016
SAVENNIERES	SAVSB16-005	Domaine du Closel	Les Caillardières	2016
SAVENNIERES	SAVSB16-006	domaine de la ducquerie	clos de fremine	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU PETIT METRIS</u>	Code client Interloire : <u>210703</u>
Adresse : <u>Le Grand Beauvais</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02-41-78-33-33</u>	Portable :
Email : <u>domaine.petit.metriz@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>https://www.domaine-petit-metriz.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC Joseph RENOU et Fils Domaine du Petit Metris</u>	Nom du propriétaire : <u>RENOU PASCAL ET HERVE</u>
Contact / responsable : <u>GAEC Joseph RENOU et Fils Domaine du Petit Metris RENOU PASCAL</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>28.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>-1.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>55.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>18.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>0.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuel</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bien</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelle</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>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>5.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>53.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU D EPIRE	Code client Interloire : 210828
Adresse : Epire	Cp : 49170 Commune : SAVENNIERES
Téléphone : 02-41-77-15-01	Portable :
Email : luc.bizard@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA BIZARD-LITZOW	
Contact / responsable : SCEA BIZARD-LITZOW LUC	Nom du propriétaire : BIZARD LUC
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 : 10.00 HA	Volume produit en moyenne : 300.00HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : SAVENNIERES SEC	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU D EPIRE LE HU BOYAU	
Volume disponible à la vente : 20.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chenin 100%	
Age moyen des vignes : 27.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.10
Rendements (hl/ha) : 35.00	
Mode de vendange: manuelle	
Nature du sol et du sous-sol : schisto greseux	
Nombre de tries : 3	
Conditions de vendange : beau temps	
Spécificité de vinification et élevage : mise en bouteilles avant l'été	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : 9 Type de bois : chene
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 13.40 Degrès acquis : 13.35	Sucre résiduel : 0.80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 25.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 3000	
Date de mise en bouteille prévue : 2017-06-28	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : €	
Export : 50.00%	3 premiers marchés : us pb gb
France : %	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : 20.00%	ex de points de vente Paris/Province : metro
☐ CHR : %	
☒ Particulier : 80.00%	ex de points de vente Paris/Province : sur place

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du Closel</u>	Code client Interloire : <u>210825</u>
Adresse : <u>1 place du Mail</u>	Cp : <u>49170</u> Commune : <u>SAVENNIERES</u>
Téléphone : <u>02-41-72-81-00</u>	Portable : <u>06-11-87-90-67</u>
Email : <u>close1@savennieres-closel.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LES VINS DOMAINE DU CLOSEL</u>	
Contact / responsable : <u>de Pontbriand Evelyne</u>	Nom du propriétaire : <u>de Jessey Michelle</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>15.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Clos du Papillon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chenin 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>15.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-schisteux aux roches volcaniques</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pressurage doux et lent ,levures indigènes</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>chêne de l'allier</u>
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>13.48</u> Degrès acquis : <u>13.48</u>	Sucre résiduel : <u>3.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3600</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-11-19</u>	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>37.90</u> €	
Export : <u>60.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA SUEDE NORVEGE</u>
France : <u>40.00%</u>	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☒ CHR : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>Atout Vins ,L'Andecave</u>
☒ Particulier : <u>30.00%</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>SOCHÉLEAU PHILIPPE</u>	Nom du propriétaire : <u>SOCHÉLEAU 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>HVE</u>	
Surface de production : <u>44.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>98.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>10.00</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>SABLO LIMONEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>vendange plus tardive avec une belle acidité</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FERMENTATION EN BARRIQUES 220L</u>	
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois : <u>10</u> Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>13.60</u> Degrès acquis : <u>13.53</u>	Sucre résiduel : <u>1.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>98.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.40</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du Closel</u>	Code client Interloire : <u>210825</u>
Adresse : <u>1 place du Mail</u>	Cp : <u>49170</u> Commune : <u>SAVENNIERES</u>
Téléphone : <u>02-41-72-81-00</u>	Portable : <u>06-11-87-90-67</u>
Email : <u>closel@savennieres-closel.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LES VINS DOMAINE DU CLOSEL</u>	
Contact / responsable : <u>de Pontbriand Evelyne</u>	Nom du propriétaire : <u>de Jessey Michelle</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>15.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Caillardières</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</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>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>20.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-schisto-gréseux</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pressurage doux et lent, levures indigènes</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>chêne de l'allier</u>
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>13.60</u> Degrès acquis : <u>13.60</u>	Sucre résiduel : <u>5.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>44.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5550</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-11-19</u>	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>32.90</u> €	
Export : <u>60.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA SUEDE NORVEGE</u>
France : <u>40.00%</u>	
☐ GMS : %	
☒ Caviste : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>L'Andecave</u>
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>domaine de la ducquerie</u>	Code client Interloire : <u>210790</u>
Adresse : <u>2 Chemin du Grand Clos</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>ST LAMBERT DU LATTAY</u>
Téléphone : <u>02-41-78-42-00</u>	Portable :
Email : <u>domaine.ducquerie@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL LA DUCQUERIE</u>	
Contact / responsable : <u>EARL LA DUCQUERIE cyril</u>	Nom du propriétaire : <u>cailleau Noel Celine Cyril</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>HVE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>clos de fremine</u>	
Volume disponible à la vente : <u>42.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>18.00</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>schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage sur lies fines</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>14.00</u> Degrès acquis : <u>14.00</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation : <u>2018-04-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☒ CHR : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>95.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :