



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
TOURAINE OISLY	TOISB16-001	CHATEAU DE LA PRESLE		2016
TOURAINE OISLY	TOISB16-002	DOMAINE OCTAVIE	DOMAINE OCTAVIE - TOURAINE	2016
TOURAINE OISLY	TOISB16-003	LIONEL GOSSEAUME		2016
TOURAINE OISLY	TOISB16-004	Domaine Pré Baron	l'Elégante	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU DE LA PRESLE	Code client Interloire : 112290
Adresse : 60 route de Monthou	Cp : 41700 Commune : OISLY
Téléphone : 02-54-79-52-65	Portable :
Email : domaine.jean-marie.penet@wanadoo.fr	Site web : https://www.domaine-penet.com
Raison sociale : EARL DOMAINE Jean-Marie PENET	
Contact / responsable : MEURGEY ANNE-SOPHIE	Nom du propriétaire : MEURGEY ANNE-SOPHIE
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 : 2000.00HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE OISLY	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % SAUVIGNON	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.50
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SABLEUX	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : RAISIN A MATURITE	
Spécificité de vinification et élevage : LEVURES INDIGENE ET ELEVAGE SUR LIES FINES	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 13.05 Degrès acquis : 12.97	Sucre résiduel : 1.30
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 13000	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 8.00 €	
Export : 45.00%	3 premiers marchés : EUROPE USA JAPON
France : 55.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☒ CHR : 20.00%	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 35.00%	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE OCTAVIE</u>	Code client Interloire : <u>112281</u>
Adresse : <u>SCEA BARBEILLON-ROUBALLAY</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>OISLY</u>
Téléphone : <u>02-54-79-54-57</u>	Portable : <u>06-71-47-77-89</u>
Email : <u>domaineoctavie@domaineoctavie.com</u>	Site web : <u>http://www.domaineoctavie.com</u>
Raison sociale : <u>Domaine OCTAVIE</u>	
Contact / responsable : <u>Domaine OCTAVIE -</u>	Nom du propriétaire : <u>ROUBALLAY NOË</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>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>100.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAIN OISLY

Milésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE OCTAVIE - TOURAIN OISLY

Volume disponible à la vente : 100.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : Vin couleur jaune pâle. Grande intensité aromatique. Belle attaque au nez avec des arômes d'abricot bien mûr, de fruits blancs : poire-pêche. Une bouche ample et puissante avec une finale fraîche sur des notes de fruits exotiques et agrumes.

Cépages utilisés (en %) : 100 % SAUVIGNON

Age moyen des vignes : 43.00

Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00

Rendements (hl/ha) : 45.00

Mode de vendange: Mécanique

Nature du sol et du sous-sol : Sables sur argile à silex et argilo-calcaire

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Excellentes conditions climatiques début octobre 2016 et très bonne maturité obtenue

Spécificité de vinification et élevage : Egrappage de la totalité de la vendange. Vinification sans soufre. Fermentation lente à 14°. Elevage sur lies fines avec batonnage au printemps et jusqu'à la mise en bouteilles

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 : 13.00

Sucre résiduel : 2.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisées : 13333

Date de mise en bouteille prévue : 2017-07-06

Date de commercialisation : 2017-10-15

Prix particulier TTC départ cave : 9.00 €

Export : 20.00%

3 premiers marchés : USA ALLEMAGNE PAYS-BAS

France : 80.00%
☐ GMS : %

☒ Caviste : %

ex de points de vente Paris/Province :

☒ CHR : %

ex de points de vente Paris/Province :

☒ Particulier : %

ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: LIONEL GOSSEAUME	Code client Interloire : 300654
Adresse : 6 chemin des Etangs	Cp : 41700 Commune : CHOUSSY
Téléphone : 02-54-71-55-02	Portable :
Email : info@lionelgosseaume.fr	Site web :
Raison sociale : Lionel GOSSEAUME	
Contact / responsable : GOSSEAUME LIONEL	Nom du propriétaire : GOSSEAUME LIONEL
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 : 21.00 HA	Volume produit en moyenne : 750.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE OISLY	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 250.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : sauvignon blanc 100%	
Age moyen des vignes : 20.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 8.00
Rendements (hl/ha) : 31.25	
Mode de vendange: mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : argilo-sableux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : saine	
Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies long	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : 13.51 Degrès acquis : 13.45	Sucre résiduel : 1.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : 2017-08-23	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 10.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Pré Baron</u>	Code client Interloire : <u>112285</u>
Adresse : <u>Le Pré Baron</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>OISLY</u>
Téléphone : <u>02-54-79-52-87</u>	Portable : <u>06-12-73-29-38</u>
Email : <u>jean-luc.mardon@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL Guy MARDON</u>	
Contact / responsable : <u>EARL Guy MARDON Jean Luc</u>	Nom du propriétaire : <u>MARDON Jean-Luc</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>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE OISLY

Milésime : 2016

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : l'Elégante

Volume disponible à la vente : 50.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : grande complexité aromatique (fruits exotiques, pêches blanches, agrumes) et puissance en bouche.

Cépages utilisés (en %) : sauvignon blanc 100%

Age moyen des vignes : 30.00

Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00

Rendements (hl/ha) : 45.00

Mode de vendange: mécanique

Nature du sol et du sous-sol : sable sur argile de Sologne

Nombre de tries :

Conditions de vendange : mécanique

Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies fines jusqu'au 1er mai minimum après l'année de récolte

Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

Alcool total : 13.68 Degrès acquis : 13.50

Sucre résiduel : 3.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 20000

Date de mise en bouteille prévue : 2018-05-08

Date de commercialisation : 2018-05-01

Prix particulier TTC départ cave : 8.00 €

Export : 20.00%

3 premiers marchés : ALLEMAGNE PAYS BAS BELGIQUE

France : 80.00%
☐ GMS : %

☒ Caviste : %

ex de points de vente Paris/Province :

☒ CHR : %

ex de points de vente Paris/Province :

☒ Particulier : %

ex de points de vente Paris/Province :