



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-001	DOMAINE DU CHAPITRE		2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-002	Vignoble Gibault		2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-005	DOMAINE DE LA RENAUDIE	DOMAINE DE LA RENAUDIE TOURAINÉ CHENONCEAUX	2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-006	Domaine des Tabourelles	Félicie Blanche	2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-007	Domaine Bellevue	Silex des Martinières	2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-008	Domaine des Echardières	La Long Bec	2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-010	Domaine Michaud	Cuvée Eclat de Silex	2016
TOURAINÉ CHENONCEAUX	TCHXB16-011	Domaine SAUVETE	ONEIROS	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU CHAPITRE</u>	Code client Interloire : <u>112395</u>
Adresse : <u>82 rue Principale</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>ST ROMAIN SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-71-22</u>	Portable :
Email : <u>ledomaineduchapitre@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DESLOGES M. et F.</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DESLOGES M. et F. DESLOGES</u>	Nom du propriétaire : <u>DESLOGES M ET F</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SILEX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>XX</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>SUR LIES FINES</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.38</u>	Sucre résiduel : <u>3.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</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 : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Vignoble Gibault</u>	Code client Interloire : <u>801042</u>
Adresse : <u>183 rue Léon Gambetta</u>	Cp : <u>41130</u> Commune : <u>MEUSNES</u>
Téléphone : <u>02-54-71-02-63</u>	Portable :
Email : <u>vignoblegibault@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.vignoblegibault.com</u>
Raison sociale : <u>SARL VIGNOBLE GIBAULT</u>	
Contact / responsable : <u>GIBAULT Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>GIBAULT Patrick</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>15.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argile à Silex</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Sec et ensoleillé</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation à basse température</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.65</u> Degrès acquis : <u>12.48</u>	Sucre résiduel : <u>2.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-06-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.00</u> €	3 premiers marchés : <u>usa Belgique</u>
Export : <u>10.00%</u>	
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Caveau</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>80.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE LA RENAUDIE</u>	Code client Interloire : <u>112163</u>
Adresse : <u>115 route de St Aignan</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>MAREUIL SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-18-72</u>	Portable : <u>06-59-54-05-60</u>
Email : <u>domaine.renaudie@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainerenaudie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno Patricia</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS BRUNO</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA RENAUDIE TOURAINES CHENONCEAUX BLANC</u>	
Volume disponible à la vente : <u>117.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.40</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argiles sableuses coteaux de la rive sud du Cher</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>à partir du 20 septembre sous le soleil</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>maitrise des températures élevage sur lies pendant 9 mois</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.00</u> Degrès acquis : <u>12.83</u>	Sucre résiduel : <u>2.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>199.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>15356</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-07-09</u>	Date de commercialisation : <u>2017-08-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.70</u> €	
Export : <u>60.00</u> %	3 premiers marchés : <u>pays bas usa allemagne</u>
France : <u>40.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Tabourelles</u>	Code client Interloire : <u>112061</u>
Adresse : <u>9 route des Vallées</u>	Cp : <u>41400</u> Commune : <u>BOURRE</u>
Téléphone : <u>02-54-32-07-58</u>	Portable : <u>06-16-73-56-28</u>
Email : <u>contact.tabourelles@gmail.com</u>	Site web : <u>https://www.lestabourelles-leveret.com</u>
Raison sociale : <u>EARL LES TABOURELLES</u>	
Contact / responsable : <u>JOSSEAU Anne</u>	Nom du propriétaire : <u>JOSSEAU Anne</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>Terra Vitis</u>	
Surface de production : <u>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Félicie Blanche</u>	
Volume disponible à la vente : <u>19.60</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Avec une robe or pâle aux reflets verts, étincelante, on retrouve au nez des arômes de fruits blancs, des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, on y retrouve des saveurs de fruits blancs compotés, de miel et d'agrumes en finale.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>49.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo calcaire sur tuffeau</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Tôt le matin pour maîtriser les températures</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification et élevage en cuve inox pour maîtriser les températures de fermentation</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.90</u>	Sucre résiduel : <u>3.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>19.60</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>2613</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-06-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.20</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Restaurant Vin sur Vin à Ermont</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Bellevue</u>	Code client Interloire : <u>112253</u>
Adresse : <u>6 rue du Coteau</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-38-71</u>	Portable : <u>06-71-50-24-76</u>
Email : <u>domainebellevue@terre-net.fr</u>	Site web : <u>http://domainebellevue.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL VAUVY Patrick</u>	
Contact / responsable : <u>EARL VAUVY Patrick Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>Vauvy Patrick</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Silex des Martinières</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable et silex sur argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>élevage sur lies</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.98</u> Degrès acquis : <u>12.94</u>	Sucre résiduel : <u>0.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>60.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Echardières</u>	Code client Interloire : <u>800641</u>
Adresse : <u>9 rue de la Brosse</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>
Téléphone : <u>02-54-71-46-66</u>	Portable : <u>06-80-64-27-77</u>
Email : <u>info@domaine-echardieres.com</u>	Site web : <u>https://www.domaine-echardieres.com</u>
Raison sociale : <u>GFV Luc POUILLAIN</u>	
Contact / responsable : <u>GFV Luc POUILLAIN Luc</u>	Nom du propriétaire : <u>POUILLAIN Luc</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>16.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Long Bec</u>	
Volume disponible à la vente : <u>15.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.74</u>
Rendements (hl/ha) : <u>57.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo calcaire siliceux</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>parfaite</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage sur lies batonnées</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.33</u> Degrès acquis : <u>13.07</u>	Sucre résiduel : <u>4.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-05-14</u>	Date de commercialisation : <u>2017-05-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.17</u> €	
Export : <u>25.00</u> %	3 premiers marchés : <u>USA UK Belgique</u>
France : <u>80.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>35.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine Michaud</u>	Code client Interloire : <u>112251</u>
Adresse : <u>20 rue des Martinières</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-32-47-23</u>	Portable :
Email : <u>thierry@domainemichaud.com</u>	Site web : <u>http://www.domainemichaud.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT Thierry</u>	Nom du propriétaire : <u>Michaud Thierry</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>26.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Eclat de Silex</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sable à silex sur argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>idéales</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification thermorégulée</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>13.76</u> Degrès acquis : <u>13.50</u>	Sucre résiduel : <u>4.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>303.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>40000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.30</u> €	
Export : <u>22.00</u> %	3 premiers marchés : <u>JAPON PAYS BAS ALLEMAGNE</u>
France : <u>78.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>65.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine SAUVETE</u>	Code client Interloire : <u>112243</u>
Adresse : <u>9 Chemin de la Bocagerie</u>	Cp : <u>41400</u> Commune : <u>MONTHOU SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-48-68</u>	Portable :
Email : <u>domaine-sauvete@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-sauvete.com</u>
Raison sociale : <u>EARL Jérôme SAUVETE</u>	
Contact / responsable : <u>SAUVETE MATHILDE</u>	Nom du propriétaire : <u>SAUVETE Jérôme</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>AB</u>	
Surface de production : <u>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINNE CHENONCEAUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>ONEIROS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>21.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>12.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>24.00</u>	
Mode de vendange: <u>Manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Surface sableuse riche en silex, sur argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Vendanges tardives (début octobre) mais très ensoleillées</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Débourbage à froid, Fermentation naturelle</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>14.01</u> Degrès acquis : <u>13.92</u>	Sucre résiduel : <u>1.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>52.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.30</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	