



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VOUVRAY	VDSB16-001	MAISON DARRAGON	HAUT DES RUETTES VOUVRAY	2016
VOUVRAY	VDSB16-002	DOMAINE DU MARGALLEAU		2016
VOUVRAY	VMB16-001	DOMAINE DE LA ROBINIERE	LA CABANE	2016
VOUVRAY	VMB16-002	DOMAINE DE LA ROBINIERE	LES ROUSSIERES	2016
VOUVRAY	VMB16-003	Cave des Producteurs de Vouvray	Or et Lumière	2016
VOUVRAY	VSB16-001	VIGNOBLE ALAIN ROBERT	EMPREINTE	2016
VOUVRAY	VSB16-002	DOMAINE GENDRON	Cuvée Clos Cartaud	2016
VOUVRAY	VSB16-003	MAISON DARRAGON	VOUVRAY SEC	2016
VOUVRAY	VSB16-004	DOMAINE DU MARGALLEAU		2016
VOUVRAY	VSB16-005	DOMAINE DE LA ROBINIERE	BEL AIR	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : MAISON DARRAGON	Code client Interloire : 111943
Adresse : 34 rue de Sanzelle	Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02-47-52-74-49	Portable :
Email : scea.darragon@orange.fr	Site web :
Raison sociale : EARL MAISON DARRAGON	
Contact / responsable : EARL MAISON DARRAGON DAVID	Nom du propriétaire : CHARBONNIER CHARBONNIER
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 ? non	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY DEMI-SEC
 Milésime : 2016
 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : HAUT DES RUETTES VOUVRAY
 Volume disponible à la vente : 31.50

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : CHENIN 100%
 Age moyen des vignes : 30.00
 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Rendements (hl/ha) : 48.00
 Mode de vendange : Mécanique
 Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies et batonnage
 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 : 12.80
 Sucre résiduel : 20.70
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €	3 premiers marchés :
Export : %	
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 DU MARGALLEAU</u>	Code client Interloire : <u>113474</u>
Adresse : <u>10 rue du Clos Baglin</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-25-51</u>	Portable : <u>06-08-62-54-92</u>
Email : <u>earl.pieaux@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PIEAUX Jean-Michel et Bruno</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BRUNO ET JEAN-MICHEL PIEAUX</u>	Nom du propriétaire : <u>PIEAUX Bruno et Jean-Michel Bruno et Jean-Michel</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>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1700.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY DEMI-SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire perruches</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>excellente</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification en cuves thermorégulées élevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteilles en juin 2017</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>12.45</u>	Sucre résiduel : <u>22.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.70</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 DE LA ROBINIERE</u>	Code client Interloire : <u>110238</u>
Adresse : <u>9 rue des Violettes</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-92-13</u>	Portable :
Email : <u>vincentraimbault@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. RAIMBAULT Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>M. RAIMBAULT Vincent VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>RAIMBAULT VINCENT</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>15.52</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>820.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY MOELLEUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA CABANE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>34.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>44.60</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo Calcaire et Siliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation thermo-régulée modérée</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.72</u>	Sucre résiduel : <u>34.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>34.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.10</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 DE LA ROBINIERE</u>	Code client Interloire : <u>110238</u>
Adresse : <u>9 rue des Violettes</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-92-13</u>	Portable :
Email : <u>vincentraimbault@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. RAIMBAULT Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>M. RAIMBAULT Vincent VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>RAIMBAULT VINCENT</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>15.52</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>820.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY MOELLEUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES ROUSSIERES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>23.62</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>44.60</u>	
Mode de vendange: <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo Calcaire et Siliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation thermo-régulée modérée</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>11.89</u>	Sucre résiduel : <u>49.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>23.62</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.70</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>Cave des Producteurs de Vouvray</u>	Code client Interloire : <u>111839</u>
Adresse : <u>38 La Vallée Coquette</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>VOUVRAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-75-03</u>	Portable :
Email : <u>bernardaguillon@cavedevouvray.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY</u>	
Contact / responsable : <u>AGUILLON Bernard</u>	Nom du propriétaire : <u>Cave des Producteurs de Vouvray</u> <u>Cave des Producteurs de Vouvray</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>VOUVRAY MOELLEUX</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Or et Lumière</u>	
Volume disponible à la vente : <u>62.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>0.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelles</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>10.50</u>	Sucre résiduel : <u>75.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>74.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.90</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province : <u>www.cavedevouvray.com</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>VIGNOBLE ALAIN ROBERT</u>	Code client Interloire : <u>110239</u>
Adresse : <u>Charmigny</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-97-95</u>	Portable :
Email : <u>vignoblerobert@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE ALAIN ROBERT</u>	
Contact / responsable : <u>MEDARD CATHERINE</u>	Nom du propriétaire : <u>ROBERT CYRIL</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Quelle année ? <u>2014</u>
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>37.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2000.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>EMPREINTE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>21.77</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN BLANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>52.00</u>	
Mode de vendange: <u>MÉCANIQUE AVEC PASSAGE MANUEL AU PREALABLE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE SUR LA COMMUNE DE NOIZAY</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>12,60</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>1/3 Foudre - 2/3 CUVE</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>FOUDRE EN CHENE</u>
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.25</u>	Sucre résiduel : <u>1.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>74.25</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>9900</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-04-13</u>	Date de commercialisation : <u>2017-11-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	
Export : <u>11.00</u> %	3 premiers marchés : <u>USA ALLEMAGNE ITALIE</u>
France : <u>89.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>87.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>LES REPAIRES DE BACCHUS (75)</u>
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>13.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>A LA PROPRIETE</u>

FICHE TECHNIQUE 2018

 Nom du domaine: DOMAINE GENDRON

 Adresse : 10 rue de la Fuye

 Téléphone : 02-47-52-63-98

 Email : gendronvinsvouvray@orange.fr

 Raison sociale : EARL DOMAINE GENDRON

 Contact / responsable : GENDRON PHILIPPE

 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 : 23.70 HA

 Code client Interloire : 111902

 Cp : 37210 Commune : VOUVRAY

 Portable : 06-85-10-73-68

Site web :

 Nom du propriétaire : GENDRON PHILIPPE

 Volume produit en moyenne : 1400.00HI

LA CUVÉE

 AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY SEC

 Millésime : 2016

 Nom de la cuvée ou marque : Cuvée Clos Cartaud

 Volume disponible à la vente : 17.05
Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : Chenin

 Age moyen des vignes : 65.00

 Rendements (hl/ha) : 40.00

 Mode de vendange: Mécanique

 Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire

Nombre de tries :

 Conditions de vendange : Ensoleillé

 Spécificité de vinification et élevage : Batonnage régulier

 Elevage barrique : Oui Non

 Elevage sur lies : Oui Non

 Fermentation malolactique : Oui Non

 Alcool total : 13.15 Degrès acquis : 13.07

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 17.05 HL

 Couleur : Blanc

 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00

 Nombre de mois : 8 Type de bois : Chêne

Nombre de mois :

 Sucre résiduel : 1.03

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

 Prix particulier TTC départ cave : 9.00 €

Export : %

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

 Date de commercialisation : 2017-12-01

3 premiers marchés :

ex de points de vente Paris/Province :

ex de points de vente Paris/Province :

 ex de points de vente Paris/Province : A la propriété

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : MAISON DARRAGON	Code client Interloire : 111943
Adresse : 34 rue de Sanzelle	Cp : 37210 Commune : VOUVRAY
Téléphone : 02-47-52-74-49	Portable :
Email : scea.darragon@orange.fr	Site web :
Raison sociale : EARL MAISON DARRAGON	
Contact / responsable : EARL MAISON DARRAGON DAVID	Nom du propriétaire : CHARBONNIER CHARBONNIER
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 ? non	
Surface de production : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : VOUVRAY SEC	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : VOUVRAY SEC	
Volume disponible à la vente : 37.50	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CHENIN	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 48.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies et batonnage	
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 : 13.20	Sucre résiduel : 5.30
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 37.50 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €	
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 DU MARGALLEAU</u>	Code client Interloire : <u>113474</u>
Adresse : <u>10 rue du Clos Baglin</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-25-51</u>	Portable : <u>06-08-62-54-92</u>
Email : <u>earl.pieaux@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PIEAUX Jean-Michel et Bruno</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BRUNO ET JEAN-MICHEL PIEAUX</u>	Nom du propriétaire : <u>PIEAUX Bruno et Jean-Michel Bruno et Jean-Michel</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>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1700.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY SEC</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>chenin</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo-calcaire perruches</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>excellentes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification en cuves thermorégulées élevage sur lies fines après un premier soutirage avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille en juin 2017</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>13,25</u>	Sucre résiduel : <u>6.00</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>7.70</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 DE LA ROBINIERE</u>	Code client Interloire : <u>110238</u>
Adresse : <u>9 rue des Violettes</u>	Cp : <u>37210</u> Commune : <u>CHANCAY</u>
Téléphone : <u>02-47-52-92-13</u>	Portable :
Email : <u>vincentraimbault@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. RAIMBAULT Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>M. RAIMBAULT Vincent VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>RAIMBAULT VINCENT</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>15.52</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>820.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>VOUVRAY SEC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>BEL AIR</u>	
Volume disponible à la vente : <u>104.25</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CHENIN</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>44.60</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo Calcaire et Siliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Fermentation thermo-régulée modérée.</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.55</u>	Sucre résiduel : <u>6.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>104.25</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 : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	