



22-25 avril 2018



| Appellation | Anonymat | Domaine | Cuvées | Millésime |
|---------------|-----------|----------------------------|---------------------|-----------|
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-001 | DOMAINE BENOIT ROCHER | LES RONCES | 2016 |
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-002 | Château d'Avrillé | SELECTION | 2016 |
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-003 | DOMAINE SAINTE ANNE | DOMAINE SAINTE ANNE | 2016 |
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-004 | Château d'Avrillé | | 2016 |
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-005 | DOMAINE DE LA PETITE ROCHE | Origine | 2016 |
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-006 | Domaine Dittièrre | | 2016 |
| ANJOU 2016 R1 | ARG16-007 | Leblanc | Andecavum Rubeus | 2016 |

FICHE TECHNIQUE 2018

| | |
|---|--|
| Nom du domaine : <u>DOMAINE BENOIT ROCHER</u> | Code client Interloire : <u>210492</u> |
| Adresse : <u>Closerie de la Picardie</u> | Cp : <u>49380</u> Commune : <u>NOTRE DAME D'ALLENCON</u> |
| Téléphone : <u>02-41-54-30-32</u> | Portable : <u>06-87-22-58-13</u> |
| Email : <u>contact@benoitrocher.fr</u> | Site web : |
| Raison sociale : <u>EARL ROCHER</u> | |
| Contact / responsable : <u>EARL ROCHER BENOIT</u> | Nom du propriétaire : <u>ROCHER BENOIT</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>ECOCERT</u> | |
| Surface de production : <u>20.00</u> HA | Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u> | |
| Milésime : <u>2016</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>LES RONCES</u> | |
| Volume disponible à la vente : <u>35.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC 100 %</u> | |
| Age moyen des vignes : <u>30.00</u> | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.80</u> |
| Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u> | |
| Mode de vendange : <u>MACHINE</u> | |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>LIMON ARGILO SABLEUX</u> | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : <u>ENSOLEILLEE</u> | |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>CO-INOCULATION/ FA 25°/ DECUVAGE APRES 8 JOURS</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : <u>11.10</u> Degrès acquis : <u>11.09</u> | Sucre résiduel : <u>0.10</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>40.00</u> HL | |

| | |
|--|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>5300</u> | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue : | |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</u> € | 3 premiers marchés : <u>RU</u> |
| Export : <u>1.00</u> % | |
| France : % | ex de points de vente Paris/Province : |
| <input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>20.00</u> % | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : % | ex de points de vente Paris/Province : |
| <input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>20.00</u> % | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00</u> % | ex de points de vente Paris/Province : |

FICHE TECHNIQUE 2018

| | |
|--|---|
| Nom du domaine: <u>Château d'Avrillé</u> | Code client Interloire : <u>210729</u> |
| Adresse : <u>Château d'Avrillé</u> | Cp : <u>49320</u> Commune : <u>ST JEAN DES MAUVRETS</u> |
| Téléphone : <u>02-41-91-22-46</u> | Portable : |
| Email : <u>chateau.avrille@wanadoo.fr</u> | Site web : |
| Raison sociale : <u>SCEA BIOTTEAU Frères</u> | |
| Contact / responsable : <u>SCEA BIOTTEAU Frères Frédérique</u> | Nom du propriétaire : <u>Biotteau Pascal</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 ? | |
| Surface de production : <u>HA</u> | Volume produit en moyenne : <u>HL</u> |

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU

Milésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : SELECTION

Volume disponible à la vente : 185.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 70% CABERNET SAUVIGNON 30%

Age moyen des vignes : 20.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 55.00

Mode de vendange: MACHINE

Nature du sol et du sous-sol : SCHISTE GRIS

Nombre de tries :

Conditions de vendange : BONNNE

Spécificité de vinification et élevage : MACERATION 10 JOURS

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.11 Degrès acquis : 12.11 Sucre résiduel : -0.50

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 185.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 5.10 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : %

Caviste : %

CHR : %

Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

| | |
|---|---|
| Nom du domaine : <u>DOMAINE SAINTE ANNE</u> | Code client Interloire : <u>210079</u> |
| Adresse : <u>Domaine de Ste Anne</u> | Cp : <u>49320</u> Commune : <u>BRISSAC QUINCE</u> |
| Téléphone : <u>02-41-91-24-58</u> | Portable : <u>06-11-30-57-89</u> |
| Email : <u>marc-brault@wanadoo.fr</u> | Site web : |
| Raison sociale : <u>EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne</u> | |
| Contact / responsable : <u>EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne</u> | Nom du propriétaire : <u>BRAULT MARC</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>ANJOU</u> | |
| Milésime : <u>2016</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE SAINTE ANNE</u> | |
| Volume disponible à la vente : <u>52.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u> | |
| Age moyen des vignes : <u>30.00</u> | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : <u>60.00</u> | |
| Mode de vendange : <u>Mécanique</u> | |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo calcaire</u> | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : <u>Bonnes</u> | |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique 6 mois d'élevage</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : <u>12.25</u> Degrès acquis : <u>12.25</u> | Sucre résiduel : <u>0.50</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>53.00</u> HL | |

| | |
|---|--|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>5.10</u> € | |
| Export : % | 3 premiers marchés : |
| France : <u>100.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> GMS : % | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : % | |
| <input type="checkbox"/> CHR : % | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : % | ex de points de vente Paris/Province : |

FICHE TECHNIQUE 2018

| | |
|--|---|
| Nom du domaine: Château d'Avrillé | Code client Interloire : 210729 |
| Adresse : Château d'Avrillé | Cp : 49320 Commune : ST JEAN DES MAUVRETS |
| Téléphone : 02-41-91-22-46 | Portable : |
| Email : chateau.avrille@wanadoo.fr | Site web : |
| Raison sociale : SCEA BIOTTEAU Frères | |
| Contact / responsable : SCEA BIOTTEAU Frères Frédérique | Nom du propriétaire : Biotteau Pascal |
| 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 ? | |
| Surface de production : HA | Volume produit en moyenne : HI |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : ANJOU | |
| Milésime : 2016 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : | |
| Volume disponible à la vente : 200.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC | |
| Age moyen des vignes : 20.00 | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : 60.00 | |
| Mode de vendange: MACHINE | |
| Nature du sol et du sous-sol : MARNES | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : BONNE | |
| Spécificité de vinification et élevage : MACERATION ENVIRON 1 SEMAINE | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : 12.32 Degrès acquis : 12.32 | Sucre résiduel : -0.50 |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200.00 HL | |

| | |
|---|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : 4.85 € | |
| 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 PETITE ROCHE</u> | Code client Interloire : <u>210518</u> |
| Adresse : <u>La Petite Roche</u> | Cp : <u>49310</u> Commune : <u>TREMONT</u> |
| Téléphone : <u>02-41-59-43-03</u> | Portable : |
| Email : <u>contact@domainepetiteroche.com</u> | Site web : |
| Raison sociale : <u>SCEV REGNARD la Ville Fromoit</u> | |
| Contact / responsable : <u>POUPARD ANTOINE</u> | Nom du propriétaire : <u>REGNARD GWENAELE</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 ? | |
| Surface de production : <u>73.00</u> HA | Volume produit en moyenne : <u>4200.00</u> HI |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU</u> | |
| Milésime : <u>2016</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Origine</u> | |
| Volume disponible à la vente : <u>15.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>70% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc</u> | |
| Age moyen des vignes : <u>30.00</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>Schistes et limons sableux</u> | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : <u>Favorables</u> | |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>Cuve inox</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : Degrès acquis : <u>12.42</u> | Sucre résiduel : <u>0.00</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>15.00</u> HL | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>8.50</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 Dittière</u> | Code client Interloire : <u>211007</u> |
| Adresse : <u>1 Chemin de la Grouas</u> | Cp : <u>49320</u> Commune : <u>VAUCHRETIEN</u> |
| Téléphone : <u>02-41-91-23-78</u> | Portable : <u>06-83-10-42-50</u> |
| Email : <u>domaine.dittiere@sfr.fr</u> | Site web : <u>http://www.domainedittiere.com</u> |
| Raison sociale : <u>GAEC DITTIERE</u> | |
| Contact / responsable : <u>DITTIERE Bruno</u> | Nom du propriétaire : <u>DITTIERE Bruno et Joël</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>ANJOU</u> | |
| Milésime : <u>2016</u> | Couleur : <u>Rouge</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : | |
| Volume disponible à la vente : <u>87.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u> | |
| Age moyen des vignes : <u>40.00</u> | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : <u>56.00</u> | |
| Mode de vendange: <u>mécanique</u> | |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>sable et argile</u> | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : <u>bonne</u> | |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>macération 10 jours</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : <u>12.64</u> Degrès acquis : <u>12.63</u> | Sucre résiduel : <u>0.16</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>127.00</u> HL | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</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 : Leblanc | Code client Interloire : 210331 |
| Adresse : Domaine des Closserons | Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON |
| Téléphone : 02-41-54-30-78 | Portable : 06-32-90-62-30 |
| Email : contact@domaine-leblanc.fr | Site web : https://www.domaine-leblanc.fr |
| Raison sociale : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils | |
| Contact / responsable : EARL LEBLANC J.-Claude et Fils Pierre | Nom du propriétaire : Leblanc Dominique |
| 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 : 45.00 HA | Volume produit en moyenne : 2000.00HI |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : ANJOU | |
| Milésime : 2016 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : Andecavum Rubeus | |
| Volume disponible à la vente : 123.70 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC | |
| Age moyen des vignes : 35.00 | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : 50.00 | |
| Mode de vendange : Mécanique | |
| Nature du sol et du sous-sol : Argilo schisteux à dominance de schiste vert | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : Bonnes | |
| Spécificité de vinification et élevage : Classique | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : 12.64 Degrès acquis : 12.64 | Sucre résiduel : 0.00 |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 123.70 HL | |

| | |
|---|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : | Date de commercialisation : |
| 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 : % | |