



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-002	Domaine Saint Arnoul	GARANCE	2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-003	Domaine de Brizé - Luc et line DELHUMEAU	Clos Médecin	2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-004	DOMAINE DU PETIT CLOCHER		2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-005	Domaine du Clos des Gohards		2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-006	domaine de la ducquerie	chateau gaillard	2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-008	CHATEAU DE BELLEVUE		2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-009	CHATEAU LA TOMAZE	CHATEAU LA TOMAZE	2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-011	DOMAINE DES HARDIERES	LES HARDIERES	2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-012	SAUVEROY	ANDECAVES	2016
<b>ANJOU-VILLAGES 2016 R5</b>	AVRG16-014	DOMAINE MATIGNON	joué	2016

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Domaine Saint Arnoul</u>	Code client Interloire : <u>210438</u>
Adresse : <u>Sousigné</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02-41-59-43-62</u>	Portable :
Email : <u>domaine@saint-arnoul.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA Alain POUPARD</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA Alain POUPARD Alain</u>	Nom du propriétaire : <u>POUPARD Alain</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>33.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>22.50</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>GARANCE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>54.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ELEVAGE BARRIQUES TOTAL</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>CHÊNE NEUF</u>
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>12.67</u> Degrès acquis : <u>12.67</u>	Sucre résiduel : <u>-1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>22.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-12-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-11-23</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Domaine de Brizé - Luc et line DELHUMEAU</u>	Code client Interloire : <u>210429</u>
Adresse : <u>Village de Cornu</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02-41-59-43-35</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedebrize.fr</u>	Site web : <u>https://www.domainedebrize.fr</u>
Raison sociale : <u>DOMAINE DE BRIZE EARL</u>	
Contact / responsable : <u>DOMAINE DE BRIZE EARL Line</u>	Nom du propriétaire : <u>DELHUMEAU Luc et Line</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Clos Médecin</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC ET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>36.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuel et mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>silico argileux et schistes gréseux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ras</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>12.69</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>120.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.20</u> €	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 PETIT CLOCHER</u>	Code client Interloire : <u>210226</u>
Adresse : Lieu dit : <u>La laiterie</u>	Cp : <u>49560</u> Commune : <u>CLERE SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02-41-59-54-51</u>	Portable : <u>06-79-09-03-88</u>
Email : <u>petit.clocher@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainedupetitclocher.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL DU PETIT CLOCHER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DU PETIT CLOCHER VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS Julien, Stéphane &amp; 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>86.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4500.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>330.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>70% cabernet sauvignon 30% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>7.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>43.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schiste et Microgranite</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevage en barrique</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>chêne français 3 vins</u>
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>12.79</u> Degrès acquis : <u>12.79</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>274.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>36500</u>	Date de commercialisation : <u>2018-05-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-07-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.20</u> €	
Export : <u>5.00</u> %	3 premiers marchés : <u>usa russie</u>
France : <u>95.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine du Clos des Gohards</u>	Code client Interloire : <u>210213</u>
Adresse : <u>Les Oisonnières</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02-41-54-13-98</u>	Portable :
Email : <u>earljoselon@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL JOSELON</u>	
Contact / responsable : <u>JOSELON Mickaël</u>	Nom du propriétaire : <u>JOSELON Mickaël</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 ?
Surface de production : <u>48.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>50.00</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Sauvignon</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelles</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fûts de chêne</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>6</u> Type de bois : <u>chêne</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>12.97</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6500</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.60</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00</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>70.00</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 ? <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>HVE</u>
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>chateau gaillard</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>marc immergé</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>13.00</u> Degrès acquis : <u>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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>7.00</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: CHATEAU DE BELLEVUE	Code client Interloire : 210677
Adresse : Château de Bellevue	Cp : 49190 Commune : ST AUBIN DE LUIGNE
Téléphone : 02-41-78-33-11	Portable : 06-22-00-43-14
Email : chateaubellevuetijou@orange.fr	Site web : <a href="http://www.chateaubellevue.fr/fra/pages/chateau-de-bellevue">http://www.chateaubellevue.fr/fra/pages/chateau-de-bellevue</a>
Raison sociale : EARL TIJOU et Fils	Nom du propriétaire : TIJOU HERVE
Contact / responsable : EARL TIJOU et Fils ANNE	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 : 35.00 HA
	Volume produit en moyenne : HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	Couleur : Rouge
Milésime : 2016	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 16.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET SAUVIGNON	
Age moyen des vignes : 45.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.45
Rendements (hl/ha) : 40.00	
Mode de vendange: MANUEL	
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SCHISTEUX	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : BONNES	
Spécificité de vinification et élevage : CUVE+BARRIQUES	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : 12 Type de bois : CHENE
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 : 13.13 Degrès acquis : 13.13	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 18.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : 2018-06-07	
Prix particulier TTC départ cave : 9.60 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : BELGIQUE
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU LA TOMAZE	Code client Interloire : 801215
Adresse : 6 rue du Pineau	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02-41-78-86-34	Portable : 06-87-84-64-98
Email : chateaulatomaze@gmail.com	Site web :
Raison sociale : EARL LECOINTRE	
Contact / responsable : LECOINTRE Cyrille	Nom du propriétaire : LECOINTRE Cyrille
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 ? 2016
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? AB millésime 2017
Surface de production : 27.50 HA	Volume produit en moyenne : 900.00HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2016	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU LA TOMAZE	
Volume disponible à la vente : 48.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 100	
Age moyen des vignes : 30.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 50.00	
Mode de vendange: mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : faluns	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : cuvaison 10/12 jours. Assemblage jus de goutte et jus de presse	
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 : Degrès acquis : 13.26	Sucre résiduel : 0.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 48.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 8.00 €	
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 DES HARDIERES</u>	Code client Interloire : <u>801498</u>
Adresse : <u>19 rue Léopold Palustre</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02-41-53-03-10</u>	Portable : <u>06-10-17-48-38</u>
Email : <u>sceadomainedeshardieres@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA Domaine des Hardières</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA Domaine des Hardières BLOUIN LAURENT</u>	Nom du propriétaire : <u>ACKERMAN SA</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>23.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES HARDIERES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>29.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>60%CS ET 40 % CF</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.70</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO LIMNEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>EXCEPTIONNELLE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>MACERATION LONGUE DELESTAGE</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>13</u> Type de bois : <u>CHENE NEUF ET 2 VINS</u>
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>13.42</u> Degrès acquis : <u>13.42</u>	Sucre résiduel : <u>-0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>29.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</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 : SAUVEROY	Code client Interloire : 210772
Adresse : Domaine du Sauveroy	Cp : 49750 Commune : ST LAMBERT DU LATTAY
Téléphone : 02-41-78-30-59	Portable : 06-75-20-64-26
Email : domainesauveroy@sauveroy.com	Site web : https://www.sauveroy.com
Raison sociale : EARL CAILLEAU Pascal	
Contact / responsable : EARL CAILLEAU Pascal PASCAL	Nom du propriétaire : CAILLEAU 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : 26.00 HA	Volume produit en moyenne : 950.00HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2016	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : ANDECAVES	
Volume disponible à la vente : 56.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : La robe grenat est de belle intensité. Le nez exprime de la complexité autour d'une palette de fruits noirs et de cuir. L'attaque en bouche est ample, riche et charnue puis les tanins fins et serrés fondent de plaisir en finale.	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.00
Rendements (hl/ha) : 46.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : sol issu d'altération de schistes et veine de quartz	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : excellente	
Spécificité de vinification et élevage : Lorsque l'on arrive à dépasser le stade fruit frais et que l'on touche les fruits murs à la fin des vendanges, on peut dire que le reste n'a plus d'importance. La maturité porte alors le fruit pendant la macération, il faut rester à son écoute pour l'emme	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : 12 Type de bois : 225 litres de deux vins
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 : 13.50 Degrès acquis : 13.47	Sucre résiduel : 0.10
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 56.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 7500	
Date de mise en bouteille prévue : 2018-05-09	Date de commercialisation : 2018-05-20
Prix particulier TTC départ cave : €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : BELGIQUE
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province : CAVE AU VIN COEUR
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	ex de points de vente Paris/Province : CAVEAU

**FICHE TECHNIQUE 2018**

 Nom du domaine : DOMAINE MATIGNON

 Code client Interloire : 210434

 Adresse : 21 avenue du Château

 Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND

 Téléphone : 02.41.59.43.71

 Portable : 06-83-32-79-01

 Email : info@domaine-matignon.fr

Site web :

 Raison sociale : SCEA MATIGNON

 Contact / responsable : SCEA MATIGNON 000

 Nom du propriétaire : MATIGNON YVES

 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 : HA

Volume produit en moyenne : HI

**LA CUVÉE**

 AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES

 Millésime : 2016

 Couleur : Rouge

 Nom de la cuvée ou marque : joué

 Volume disponible à la vente : 38.00
**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : cabernet franc

 Age moyen des vignes : 25.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

 Rendements (hl/ha) : 50.00

 Mode de vendange : mecanique

Nature du sol et du sous-sol :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

 Elevage barrique :  Oui  Non

 Nombre de mois : 10 Type de bois :

 Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

 Alcool total : 13.78 Degrès acquis : 13.77

 Sucre résiduel : 0.01

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 38.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

 Prix particulier TTC départ cave : 8.60 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %