



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
ANJOU-VILLAGES BRISSAC 2016 R7	AVBRG16-001	Château d'Avrillé		2016
ANJOU-VILLAGES BRISSAC 2016 R7	AVBRG16-002	DOMAINE SAINTE ANNE	LES PAINS BENIS	2016
ANJOU-VILLAGES BRISSAC 2016 R7	AVBRG16-004	CHATEAU LA VARIERE	CHATEAU LA VARIERE	2016
ANJOU-VILLAGES BRISSAC 2016 R7	AVBRG16-005	DOMAINE DE MONTGILET	DOMAINE DE MONTGILET	2016
ANJOU-VILLAGES BRISSAC 2016 R7	AVBRG16-006	CHATEAU LA VARIERE	CHATEAU LA VARIERE	2016
ANJOU-VILLAGES BRISSAC 2016 R7	AVBRG16-007	Domaine Dittièrre	Clos Guenet	2016

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) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>196.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON 60% CABERNET FRANC 40%</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTE GRESEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>MACERATION ENVIRON 3 SEMAINES</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>7</u> 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>11.99</u> Degrès acquis : <u>11.99</u>	Sucre résiduel : <u>-0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>195.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.50</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 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>53.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOI /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES PAINS BENIS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO-CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>VINIMATIC</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>12.39</u> Degrès acquis : <u>12.39</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-09-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : <u>0.00</u> %	
France : %	
<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: CHATEAU LA VARIERE	Code client Interloire : 211009
Adresse : Château la Varière - Vauchrétien	Cp : 49320 Commune : BRISSAC QUINCE
Téléphone : 02-41-91-22-64	Portable :
Email : adv@orchidees-maisonsdevin.fr	Site web :
Raison sociale : SCEV CHATEAU LA VARIERE	
Contact / responsable : LARGEAU Céline	Nom du propriétaire : ..
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 ? 2015
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? non
Surface de production : 150.00 HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES BRISSAC	
Milésime : 2016	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU LA VARIERE	
Volume disponible à la vente : 200.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Robe rubis foncé. Nez puissant de fruits noirs et rouges mûrs. Bouche harmonieuse de fruits élégants avec une touche vanillée. Jolie finale d'une belle longueur	
Cépages utilisés (en %) : 85% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet Franc	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 45.00	
Mode de vendange: Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Graves pour le Cabernet Sauvignon et calcaire pour le Cabernet Franc	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Raisins sains cueillis en excellente maturité phénolique.	
Spécificité de vinification et élevage : Macération longue à température contrôlée. Elevage en barriques pour le Cabernet Sauvignon et élevage en cuvés pour le Cabernet Franc.	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : 12 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 : 13.04 Degrès acquis : 13.04	Sucre résiduel : 0.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 10.00 €	
Export : 70.00%	3 premiers marchés :
France : 30.00%	
<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 DE MONTGILET</u>	Code client Interloire : <u>210389</u>
Adresse : <u>10 Chemin de Montgilet</u>	Cp : <u>49610</u> Commune : <u>JUIGNE SUR LOIRE</u>
Téléphone : <u>02-41-91-90-48</u>	Portable :
Email : <u>montgilet@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DE MONTGILET MARTINE</u>	Nom du propriétaire : <u>LEBRETON VICTOR ET 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 ?	
Surface de production : <u>65.27</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE MONTGILET</u>	
Volume disponible à la vente : <u>54.85</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Il en résulte de somptueux vins d'un rouge profond, aux notes de violette, d'iris, de petits fruits noirs. Souple en bouche avec des tanins soyeux, cet Anjou Villages Brissac possède une étoffe et un charnu gustatif qui lui permettent de vieillir 5 à 7</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>50% CABERNET FRANC 50 CABERNET SAUVIGNON</u>	
Age moyen des vignes : <u>52.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.14</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO SUR SCHISTES BLEUS</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>NORMALE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>La Vendange est éraflée et triée sur une table vibrante à la cave. Les macérations sont conduites en cuves inox avec maîtrise des températures de fermentation entre 22 et 24°C. La durée de macération varie de 10 à 20 jours selon la qualité de la matière p</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 : <u>13.08</u> Degrès acquis : <u>13.08</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>56.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7312</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.80</u> €	
Export : <u>1.00</u> %	3 premiers marchés : <u>PAYS BAS SUISSE</u>
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>75.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>CAVE DU PARC 35</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>3.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>AU BON ACCUEIL 75</u>
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : CHATEAU LA VARIERE	Code client Interloire : 211009
Adresse : Château la Varière - Vauchrétien	Cp : 49320 Commune : BRISSAC QUINCE
Téléphone : 02-41-91-22-64	Portable :
Email : adv@orchidees-maisonsdevin.fr	Site web :
Raison sociale : SCEV CHATEAU LA VARIERE	
Contact / responsable : LARGEAU Céline	Nom du propriétaire : ..
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 ? 2015
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Précisez ? non
Surface de production : 150.00 HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES BRISSAC

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU LA VARIERE

Volume disponible à la vente : 300.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : Robe sombre aux reflets grenat. Nez puissant de fruits noirs et rouges mûrs. Bouche généreuse, opulente et structurée. Présence de la minéralité typique du terroir.

Cépages utilisés (en %) : 60% Cabernet Franc - 40% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 25.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 45.00

Mode de vendange : Mécanique

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire pur le Cabernet Franc et graves sur argile pour le Cabernet Sauvignon

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Cueillette des raisins quand ce ceux-ci commencent à flétrir

Spécificité de vinification et élevage : La macération des raisins dure 4 semaines pour obtenir une bonne extraction des tanins. Le Cabernet Sauvignon est élevé en fût pendant 12 mois. L'assemblage des 2 cépages est réalisé 3 à 6 mois avant la mise en bouteille afin d'assurer l'homogénéité du vin

 Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : 15 Type de bois : Chêne de haute futaie française

 Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.08 Degrès acquis : 13.08

Sucre résiduel : 0.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 11.00 €

Export : 20.00%

3 premiers marchés :

France : 80.00%

 GMS : %

ex de points de vente Paris/Province :

 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 : <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 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-VILLAGES BRISSAC

Milésime : 2016

Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : Clos Guenet

Volume disponible à la vente : 26.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet franc

Age moyen des vignes : 65.00

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 48.00

Mode de vendange : manuelle

Nature du sol et du sous-sol : gravier et argile

Nombre de tries :

Conditions de vendange : très bonne

Spécificité de vinification et élevage : macération 30 jours

Élevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : 11 Type de bois : chêne

Élevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.29 Degrès acquis : 13.29

Sucre résiduel : 0.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 26.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 8.70 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

GMS : %

Caviste : %

CHR : %

Particulier : %