



22-25 avril 2018



| Appellation           | Anonymat   | Domaine                   | Cuvées                | Millésime |
|-----------------------|------------|---------------------------|-----------------------|-----------|
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-003 | DOMAINE DE L'ABBAYE       | Cuvée Tradition       | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-004 | Domaine des quatre vents  | Vieilles vignes       | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-005 | domaine bruno preveaux    | cuvée vieilles vignes | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-006 | DOMAINE JOURDAN           | TROIS QUARTIERS       | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-007 | DOMAINE DE LA NOBLAIE     | Les Blancs Manteaux   | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-008 | SICA DES VINS DE RABELAIS | Le Fauteuil Rouge     | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-009 | DOMAINE DE LA NOBLAIE     | les chiens chiens     | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-012 | COULY- DUTHEIL            | DILIGENCE             | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-013 | DOMAINE BROCOURT          | VIEILLES VIGNES       | 2016      |
| <b>CHINON 2016 R8</b> | CHRG16-014 | COULY- DUTHEIL            | DOMAINE RENE          | 2016      |

## FICHE TECHNIQUE 2018

|                                                                                                                                                              |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Nom du domaine: <u>DOMAINE DE L'ABBAYE</u>                                                                                                                   | Code client Interloire : <u>801164</u>    |
| Adresse : <u>64 rue de l'Ancien Port</u>                                                                                                                     | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CHINON</u> |
| Téléphone : <u>02-47-93-35-72</u>                                                                                                                            | Portable : <u>06-72-77-03-52</u>          |
| Email : <u>domaine@vidya-agro.com</u>                                                                                                                        | Site web :                                |
| Raison sociale : <u>SAS VIDYA Agro Domaine de l'Abbaye</u>                                                                                                   |                                           |
| Contact / responsable : <u>SAS VIDYA Agro Domaine de l'Abbaye François</u>                                                                                   | Nom du propriétaire : <u>PRASAD Shyam</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>2016</u> |                                           |
| 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>     |

|                                                                                                  |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                          |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                          |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                   |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Tradition</u>                                               |                                          |
| Volume disponible à la vente : <u>75.00</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>28.00</u>                                                                |                                          |
| Mode de vendange: <u>machine</u>                                                                 |                                          |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>graviers profonds</u>                                          |                                          |
| Nombre de tries :                                                                                |                                          |
| Conditions de vendange : <u>bonnes</u>                                                           |                                          |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>contrôle température</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>12.60</u> Degrès acquis : <u>12.60</u>                                         | Sucre résiduel : <u>0.00</u>             |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>500.00</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 des quatre vents</u>                                                                                                   | Code client Interloire : <u>801113</u>                 |
| Adresse : <u>La Batisse</u>                                                                                                                       | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u> |
| Téléphone : <u>02-47-93-46-79</u>                                                                                                                 | Portable : <u>06-20-86-37-43</u>                       |
| Email : <u>pion375@gmail.com</u>                                                                                                                  | Site web :                                             |
| Raison sociale : <u>EARL PHILIPPE ET AURELIEN PION</u>                                                                                            |                                                        |
| Contact / responsable : <u>M. PION Aurélien</u>                                                                                                   | Nom du propriétaire : <u>PION PHILIPPE ET AURELIEN</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          |

### LA CUVÉE

|                                                                                                  |                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                           |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Vieilles vignes</u>                                               |                                           |
| Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>                                                      |                                           |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                           |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                           |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</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</u>                                            |                                           |
| Nombre de tries :                                                                                |                                           |
| Conditions de vendange : <u>optimale</u>                                                         |                                           |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage en barriques</u>                             |                                           |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>10</u> 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>12.90</u> Degrès acquis : <u>12.90</u>                                         | Sucre résiduel : <u>0.00</u>              |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL                                 |                                           |

|                                                     |                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :               | Date de commercialisation :            |
| Date de mise en bouteille prévue :                  |                                        |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</u> €    |                                        |
| Export : %                                          | 3 premiers marchés :                   |
| France : %                                          |                                        |
| <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 bruno preveaux</u>                                                                                                    | Code client Interloire : <u>110676</u>                |
| Adresse : <u>19 rue de Launay</u>                                                                                                                | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LA ROCHE CLERMAULT</u> |
| Téléphone : <u>02-47-93-23-19</u>                                                                                                                | Portable :                                            |
| Email : <u>bruno.preveaux@orange.fr</u>                                                                                                          | Site web :                                            |
| Raison sociale : <u>EARL Bruno PREVEAUX</u>                                                                                                      |                                                       |
| Contact / responsable : <u>EARL Bruno PREVEAUX bruno</u>                                                                                         | Nom du propriétaire : <u>preveaux 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?           |                                                       |
| Surface de production : <u>12.00</u> HA                                                                                                          | Volume produit en moyenne : <u>540.00</u> HL          |

|                                                                                                  |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                                        |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                                        |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                                 |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>cuvée vieilles vignes</u>                                         |                                                        |
| Volume disponible à la vente : <u>110.00</u>                                                     |                                                        |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                                        |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                                        |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>                                                  |                                                        |
| Age moyen des vignes : <u>60.00</u>                                                              | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>   |
| Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>                                                                |                                                        |
| Mode de vendange: <u>mécanique</u>                                                               |                                                        |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo siliceux</u>                                            |                                                        |
| Nombre de tries :                                                                                |                                                        |
| Conditions de vendange : <u>très mures</u>                                                       |                                                        |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelles</u>                                  |                                                        |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>12</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |                                                        |
| Alcool total : Degrès acquis : <u>12.90</u>                                                      | Sucre résiduel : <u>0.00</u>                           |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL                                |                                                        |

|                                                      |                                               |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>14000</u>   |                                               |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-13</u> | Date de commercialisation : <u>2018-04-15</u> |
| 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 JOURDAN</u>                                                                                                                       | Code client Interloire : <u>300924</u>                 |
| Adresse : <u>8 Le Puy</u>                                                                                                                                     | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u> |
| Téléphone : <u>06-08-34-78-62</u>                                                                                                                             | Portable :                                             |
| Email : <u>francis@domainejourdan.fr</u>                                                                                                                      | Site web :                                             |
| Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE JOURDAN</u>                                                                                                                  |                                                        |
| Contact / responsable : <u>JOURDAN annick</u>                                                                                                                 | Nom du propriétaire : <u>JOURDAN FRANCIS</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 DEMETER</u> |                                                        |
| Surface de production : <u>17.00</u> HA                                                                                                                       | Volume produit en moyenne : <u>40.00</u> HL            |

|                                                                                                  |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                                        |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                                        |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                                 |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>TROIS QUARTIERS</u>                                               |                                                        |
| Volume disponible à la vente : <u>112.00</u>                                                     |                                                        |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                                        |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                                        |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>                                             |                                                        |
| Age moyen des vignes : <u>50.00</u>                                                              | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>   |
| Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>                                                                |                                                        |
| Mode de vendange : <u>MANUELLES</u>                                                              |                                                        |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>                                            |                                                        |
| Nombre de tries :                                                                                |                                                        |
| Conditions de vendange : <u>BONNES</u>                                                           |                                                        |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>Levures indigènes Macération 1 mois foudre bois</u>  |                                                        |
| Élevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>CHENE</u> |
| Élevage 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>13.10</u> Degrès acquis : <u>13.09</u>                                         | Sucre résiduel : <u>0.10</u>                           |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>130.00</u> HL                                |                                                        |

|                                                                 |                                               |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>17000</u>              |                                               |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-12-27</u>            | Date de commercialisation : <u>2018-03-30</u> |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</u> €               |                                               |
| Export : <u>3.00%</u>                                           | 3 premiers marchés : <u>QUEBEC USA</u>        |
| France : <u>97.00%</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>30.00%</u>         | ex de points de vente Paris/Province :        |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>45.00%</u> | ex de points de vente Paris/Province :        |

## FICHE TECHNIQUE 2018

|                                                                                                                                                  |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA NOBLAIE</u>                                                                                                    | Code client Interloire : <u>110409</u>       |
| Adresse : <u>Domaine de la Noblaie</u>                                                                                                           | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LIGRE</u>     |
| Téléphone : <u>02-47-93-10-96</u>                                                                                                                | Portable :                                   |
| Email : <u>contact@lanoblaie.fr</u>                                                                                                              | Site web : <u>http://www.lanoblaie.fr</u>    |
| Raison sociale : <u>EARL MANZAGOL-BILLARD</u>                                                                                                    |                                              |
| Contact / responsable : <u>BILLARD JEROME</u>                                                                                                    | Nom du propriétaire : <u>BILLARD JEROME</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>24.00</u> HA                                                                                                          | Volume produit en moyenne : <u>900.00</u> HL |

### LA CUVÉE

|                                                                                                  |                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                                            |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                                     |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Blancs Manteaux</u>                                           |                                                            |
| Volume disponible à la vente : <u>73.00</u>                                                      |                                                            |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                                            |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                                            |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>                                                  |                                                            |
| Age moyen des vignes : <u>65.00</u>                                                              | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>       |
| Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>                                                                |                                                            |
| Mode de vendange : <u>main</u>                                                                   |                                                            |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>tuffeau calcaire</u>                                           |                                                            |
| Nombre de tries : <u>2</u>                                                                       |                                                            |
| Conditions de vendange : <u>anticylcone d'est</u>                                                |                                                            |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>malo barrique sans so2 pdt l'elevage</u>             |                                                            |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>14</u> Type de bois : <u>500litres</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>13.10</u> Degrès acquis : <u>13.10</u>                                         | Sucre résiduel : <u>0.30</u>                               |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL                                 |                                                            |

|                                                     |                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :               | Date de commercialisation :            |
| Date de mise en bouteille prévue :                  |                                        |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>11.00</u> €   |                                        |
| Export : <u>10.00</u> %                             | 3 premiers marchés :                   |
| France : %                                          |                                        |
| <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: SICA DES VINS DE RABELAIS                                                                                                        | Code client Interloire : 400432               |
| Adresse : BP 2                                                                                                                                   | Cp : 49380 Commune : THOUARCE                 |
| Téléphone : 02-47-93-42-70                                                                                                                       | Portable : 06-46-17-15-05                     |
| Email : sandrine.bretau@uapl.fr                                                                                                                  | Site web :                                    |
| Raison sociale : SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS                                                                                             |                                               |
| Contact / responsable : SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS Sandrine                                                                             | Nom du propriétaire : UAPL Jean-Michel Mignot |
| 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                |

|                                                                                                  |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                          |
| AOC /IGP (catégorie) : CHINON                                                                    |                                          |
| Milésime : 2016                                                                                  | Couleur : Rouge                          |
| Nom de la cuvée ou marque : Le Fauteuil Rouge                                                    |                                          |
| Volume disponible à la vente : 218.92                                                            |                                          |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                          |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                          |
| Cépages utilisés (en %) : 100% Cabernet Franc                                                    |                                          |
| Age moyen des vignes : 45.00                                                                     | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : 55.00                                                                       |                                          |
| Mode de vendange: machine                                                                        |                                          |
| Nature du sol et du sous-sol : Argilo-calcaire                                                   |                                          |
| Nombre de tries :                                                                                |                                          |
| Conditions de vendange : Saines                                                                  |                                          |
| Spécificité de vinification et élevage : Macération classsique                                   |                                          |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non |                                          |
| Alcool total : 13.18 Degrès acquis : 13.17                                                       | Sucre résiduel : 0.10                    |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 218.48 HL                                       |                                          |

|                                           |                             |
|-------------------------------------------|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :     |                             |
| Date de mise en bouteille prévue :        | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : 7.50 € |                             |
| 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 NOBLAIE</u>                                                                                                    | Code client Interloire : <u>110409</u>       |
| Adresse : <u>Domaine de la Noblaie</u>                                                                                                           | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>LIGRE</u>     |
| Téléphone : <u>02-47-93-10-96</u>                                                                                                                | Portable :                                   |
| Email : <u>contact@lanoblaie.fr</u>                                                                                                              | Site web : <u>http://www.lanoblaie.fr</u>    |
| Raison sociale : <u>EARL MANZAGOL-BILLARD</u>                                                                                                    |                                              |
| Contact / responsable : <u>BILLARD JEROME</u>                                                                                                    | Nom du propriétaire : <u>BILLARD JEROME</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>24.00</u> HA                                                                                                          | Volume produit en moyenne : <u>900.00</u> HL |

|                                                                                                  |                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                                           |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                                           |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>les chiens chiens</u>                                             |                                                           |
| Volume disponible à la vente : <u>130.00</u>                                                     |                                                           |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                                           |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                                           |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>                                                  |                                                           |
| Age moyen des vignes : <u>60.00</u>                                                              | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>      |
| Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>                                                                |                                                           |
| Mode de vendange : <u>main</u>                                                                   |                                                           |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>argile à silex: kaolinite,</u>                                 |                                                           |
| Nombre de tries : <u>2</u>                                                                       |                                                           |
| Conditions de vendange : <u>anticyclone froid et sec</u>                                         |                                                           |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>malo barrique / élevage sans soufre</u>              |                                                           |
| Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non          | Nombre de mois : <u>14</u> Type de bois : <u>500litre</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>13.20</u> Degrès acquis : <u>13.20</u>                                         | Sucre résiduel : <u>0.30</u>                              |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>140.00</u> HL                                |                                                           |

|                                                     |                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :               |                                        |
| Date de mise en bouteille prévue :                  | Date de commercialisation :            |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>12.00</u> €   |                                        |
| Export : <u>50.00</u> %                             | 3 premiers marchés :                   |
| France : %                                          |                                        |
| <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: COULY- DUTHEIL                                                                                                                   | Code client Interloire : 110303                |
| Adresse : 12 rue Diderot                                                                                                                         | Cp : 37502 Commune : CHINON CEDEX              |
| Téléphone : 02-47-97-20-20                                                                                                                       | Portable :                                     |
| Email : ope2@test.fr                                                                                                                             | Site web : https://www.coulyduthail-chinon.com |
| Raison sociale : SCEA COULY DUTHEIL Père & Fils                                                                                                  |                                                |
| Contact / responsable : SCEA COULY DUTHEIL Père & Fils Arnaud                                                                                    | Nom du propriétaire : COULY ARNAUD             |
| 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                 |

|                                                                                                  |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                          |
| AOC /IGP (catégorie) : CHINON                                                                    |                                          |
| Milésime : 2016                                                                                  | Couleur : Rouge                          |
| Nom de la cuvée ou marque : DILIGENCE                                                            |                                          |
| Volume disponible à la vente : 195.00                                                            |                                          |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                          |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                          |
| Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC                                                    |                                          |
| Age moyen des vignes : 30.00                                                                     | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : 40.00                                                                       |                                          |
| Mode de vendange: MECANIQUE                                                                      |                                          |
| Nature du sol et du sous-sol : SABLE ET GRAVIERS                                                 |                                          |
| Nombre de tries :                                                                                |                                          |
| Conditions de vendange : PAR TEMPS SEC                                                           |                                          |
| Spécificité de vinification et élevage : CUVÉ INOX                                               |                                          |
| 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 : 1.60 Degrès acquis : 13.60                                                        | Sucre résiduel : 0.30                    |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 195.00 HL                                       |                                          |

|                                             |                             |
|---------------------------------------------|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : 26000 | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue :          |                             |
| Prix particulier TTC départ cave : 8.80 €   |                             |
| 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 BROCCOURT</u>                                                                                                          | Code client Interloire : <u>110662</u>                   |
| Adresse : <u>3 chemin des Caves</u>                                                                                                               | Cp : <u>37500</u> Commune : <u>RIVIERE</u>               |
| Téléphone : <u>02-47-93-34-49</u>                                                                                                                 | Portable : <u>06-23-12-58-46</u>                         |
| Email : <u>philippe.brocourt@gmail.com</u>                                                                                                        | Site web : <u>http://www.domaine-brocourt-chinon.fr/</u> |
| Raison sociale : <u>EARL BROCCOURT</u>                                                                                                            |                                                          |
| Contact / responsable : <u>BROCCOURT Philippe</u>                                                                                                 | Nom du propriétaire : <u>BROCCOURT Philippe</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>1400.00</u> HL            |

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CHINON

Milésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : VIEILLES VIGNES

Volume disponible à la vente : 100.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche : Couleur rubis intense. Nez généreux et complexe, arômes de fruits rouges et sous-bois. Bouche riche, soyeuse, arômes de fruits rouges et noirs, tanins élégants, belle longueur.

Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc 100%

Age moyen des vignes : 70.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00

Rendements (hl/ha) : 37.00

Mode de vendange: mécanique

Nature du sol et du sous-sol : assemblage de coteaux argilo-siliceux et argilo-calcaire

Nombre de tries :

Conditions de vendange : très bonne

Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle en cuve inox thermorégulée. Macération de 3 semaines à 30°C. Levures indigènes. Elevage en barriques de 1 à 5 ans. Ni filtré, ni collé.

Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 16 Type de bois : chêne 225 litres

Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

Alcool total : 13.60 Degrès acquis : 13.60 Sucre résiduel : 0.30

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL

|                                                                  |                                               |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13000</u>               | Date de commercialisation : <u>2018-10-15</u> |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-09-14</u>             |                                               |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</u> €                 | 3 premiers marchés : <u>USA BEL JAP</u>       |
| Export : <u>8.00</u> %                                           | ex de points de vente Paris/Province :        |
| France : <u>92.00</u> %                                          | ex de points de vente Paris/Province :        |
| <input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>30.00</u> %         | ex de points de vente Paris/Province :        |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>4.00</u> %      | ex de points de vente Paris/Province :        |
| <input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %         |                                               |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>56.00</u> % |                                               |

## FICHE TECHNIQUE 2018

|                                                                                                                                                   |                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Nom du domaine: <u>COULY- DUTHEIL</u>                                                                                                             | Code client Interloire : <u>110303</u>                |
| Adresse : <u>12 rue Diderot</u>                                                                                                                   | Cp : <u>37502</u> Commune : <u>CHINON CEDEX</u>       |
| Téléphone : <u>02-47-97-20-20</u>                                                                                                                 | Portable :                                            |
| Email : <u>ope2@test.fr</u>                                                                                                                       | Site web : <u>https://www.coulyduthail-chinon.com</u> |
| Raison sociale : <u>SCEA COULY DUTHEIL Père &amp; Fils</u>                                                                                        |                                                       |
| Contact / responsable : <u>SCEA COULY DUTHEIL Père &amp; Fils Arnaud</u>                                                                          | Nom du propriétaire : <u>COULY ARNAUD</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>                 |

|                                                                                                  |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                          |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON</u>                                                             |                                          |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                   |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE RENE COULY</u>                                            |                                          |
| Volume disponible à la vente : <u>253.95</u>                                                     |                                          |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                          |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                          |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100 % CABERNET FRANC</u>                                            |                                          |
| Age moyen des vignes : <u>45.00</u>                                                              | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>                                                                |                                          |
| Mode de vendange: <u>MANUELLE</u>                                                                |                                          |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>argile silice</u>                                              |                                          |
| Nombre de tries :                                                                                |                                          |
| Conditions de vendange : <u>PAR TEMPS SEC</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 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 : <u>13.76</u>                                                      | Sucre résiduel : <u>0.00</u>             |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>253.95 HL</u>                                |                                          |

|                                                  |                             |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :            | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue :               |                             |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>9.70 €</u> |                             |
| Export : %                                       | 3 premiers marchés :        |
| France : %                                       |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                 |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %             |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : %                 |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : %         |                             |