



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-001	Domaine de la Noiraie	Les 7 Lieux-Dits	2016
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-002	GUILBAUD Frères	LA MINERAIE	2016
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-003	DOMAINE OLIVIER	Cuvée du Mont des Olivier	2016
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-004	FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS	Les Graipins	2016
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-005	delanoue		2016
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-006	DOMAINE OLIVIER	VIEILLES VIGNES	2016
<b>ST NICOLAS DE BOURGUEIL 2016 R16</b>	SNRG16-007	Domaine Taluau et Foltzenlogel	Vieilles Vignes	2016

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Noiraie</u>	Code client Interloire : <u>110091</u>
Adresse : <u>Domaine de la Noiraie</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>BENAIS</u>
Téléphone : <u>02-47-97-30-40</u>	Portable :
Email : <u>delanoue.freres@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DELANOUE Frères</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DELANOUE Frères Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>DELANOUE 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>45.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2400.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les 7 Lieux-Dits</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique avec tri</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>graviers</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.22</u>	Sucre résiduel : <u>0.22</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>20000</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
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>GUILBAUD Frères</u>	Code client Interloire : <u>400031</u>
Adresse : <u>Beausoleil</u>	Cp : <u>44196</u> Commune : <u>CLISSON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-40-06-93-05</u>	Portable : <u>06-74-78-43-04</u>
Email : <u>oenologue@gmvl.fr</u>	Site web : <u>http://www.muscadet-guilbaud.com</u>
Raison sociale : <u>SAS GMVL</u>	
Contact / responsable : <u>SAS GMVL Damien</u>	Nom du propriétaire : <u>GUILBAUD 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" 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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA MINERAIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : <u>robe rouge grenat aux reflets framboise, nez intense de fruits rouges cuits, et de fruits noir, bouche ample aux tanins élégants</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation entre 24 et 26°C, remontage journalier, puis FML et élevage sur lies très fines avec micro-oxygénation pour assouplir les tanins</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>12.41</u> Degrès acquis : <u>12.41</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6600</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-06-13</u>	Date de commercialisation : <u>2018-08-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.25 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>DOMAINE OLIVIER</u>	Code client Interloire : <u>400369</u>
Adresse : <u>La Forcine</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-32</u>	Portable :
Email : <u>patrick.olivier14@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaineolivier.com</u>
Raison sociale : <u>SARL VINS OLIVIER</u>	
Contact / responsable : <u>OLIVIER FLORIAN</u>	Nom du propriétaire : <u>OLIVIER PATRICK</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>65.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3500.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée du Mont des Olivier</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SABLES ET ARGILE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>ENSOLEILLEE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>VINIFICATION ET ELEVAGE EN CUVE</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>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.15</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>FAMILLE AMIRAULT-GROSBOIS</u>	Code client Interloire : <u>400707</u>
Adresse : <u>Allée des Quarterons</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-25</u>	Portable :
Email : <u>agnes@amirault-grosbois.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS</u>	
Contact / responsable : <u>SAS FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS Agnès</u>	Nom du propriétaire : <u>AMIRAULT ET GROSBOIS Xavier et Nicolas</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 ? a	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Graipins</u>	
Volume disponible à la vente : <u>102.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>Manuelles</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>Traditionnels sans intrants, levures naturelles</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>12.55</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>102.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>14.50</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>delanoue</u>	Code client Interloire : <u>113799</u>
Adresse : <u>11 rue du Port Guyet</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-78-69</u>	Portable : <u>06-16-95-16-55</u>
Email : <u>vinjdelanoue@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>M. DELANOUE Jérôme</u>	
Contact / responsable : <u>M. DELANOUE Jérôme jerome</u>	Nom du propriétaire : <u>delanoue 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>11.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>580.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : <u>vif robe rubis, nez confit grillé vanillé</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>7.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>graviere</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saine</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vin boisé de garde</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>12.84</u>	Sucre résiduel : <u>0.21</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-02</u>	Date de commercialisation : <u>2018-05-02</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>8.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>DOMAINE OLIVIER</u>	Code client Interloire : <u>400369</u>
Adresse : <u>La Forcine</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-75-32</u>	Portable :
Email : <u>patrick.olivier14@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaineolivier.com</u>
Raison sociale : <u>SARL VINS OLIVIER</u>	
Contact / responsable : <u>OLIVIER FLORIAN</u>	Nom du propriétaire : <u>OLIVIER PATRICK</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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</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>200.00</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>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO SABLEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>ENSOLEILLEE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ELEVAGE EN FUTS DE 500 LITRES</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</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 : Degrès acquis : <u>13.01</u>	Sucre résiduel : <u>0.12</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00</u> HL	

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

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine Taluau et Foltzenlogel</u>	Code client Interloire : <u>110861</u>
Adresse : <u>11 Chevrette</u>	Cp : <u>37140</u> Commune : <u>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</u>
Téléphone : <u>02-47-97-78-79</u>	Portable :
Email : <u>joel.taluau@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.vins-taluau-foltzenlogel.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL TALUAU-FOLTZENLOGEL</u>	
Contact / responsable : <u>EARL TALUAU-FOLTZENLOGEL Thierry</u> Nom du propriétaire : <u>Foltzenlogel Thierry</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>ST NICOLAS DE BOURGUEIL</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>75.13</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet Franc 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>45.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>manuelle</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>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 : <u>13.15</u> Degrès acquis : <u>13.15</u>	Sucre résiduel : <u>0.11</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.13</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>11.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	