



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-001	DOMAINE DE ROCHEVILLE	LE PRINCE	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-003	Domaine Langlois Chateau	Doamine Langlois Chateau	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-004	SAS Albert Besombes Moc Baril	Le Cadre Rouge	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-005	Bonnin	Domaine des Ruettes	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-006	La Seigneurie	Les Clos de la Seigneurie	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-008	CHATEAU DE PARNAY		2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-009	DOMAINE DE LA PERRUCHE	DOMAINE DE LA PERRUCHE	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-011	Domaine des Sables Verts	Cuvée des Sages	2016
SAUMUR CHAMPIGNY 2016 R13	SCHRG16-012	Domaine de Nerleux	Les Loups Noirs	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE ROCHEVILLE</u>	Code client Interloire : <u>800627</u>
Adresse : <u>Les Hauts de Valbrun</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-00</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainederocheville.fr</u>	Site web : <u>https://rocheville.net/</u>
Raison sociale : <u>SARL Les Hauts de Rocheville</u>	
Contact / responsable : <u>CALLET JEROME</u>	Nom du propriétaire : <u>PORCHE 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>
Surface de production : <u>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI

LA CUVÉE

 AOC /IGP (catégorie) : SAUMUR CHAMPIGNY

 Millésime : 2016

 Couleur : Rouge

 Nom de la cuvée ou marque : LE PRINCE

 Volume disponible à la vente : 60.00
Description du vin

Oeil / Nez /Bouche : Arômes de baies rouges et noires associés à des nuances finement épicées. Ses tannins légers lui confèrent une bouche veloutée, déjà structurée, tout en gardant une fraîcheur très agréable.

 Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC

 Age moyen des vignes : 25.00

 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00

 Rendements (hl/ha) : 45.00

 Mode de vendange : MANUELLE

 Nature du sol et du sous-sol : ARGILO-CALCAIRE

Nombre de tries :

 Conditions de vendange : VENDANGES 2016 SAINES

 Spécificité de vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid, fermentation basse température. Elevage en cuve inox d'environ 6 mois.

 Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

 Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

 Fermentation malolactique : Oui Non

 Alcool total : Degrès acquis : 11.97

 Sucre résiduel : 0.00

 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 60.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Date de commercialisation :

 Prix particulier TTC départ cave : 10.70 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine Langlois Chateau</u>	Code client Interloire : <u>400289</u>
Adresse : <u>3 rue Léopold Palustre</u>	Cp : <u>49426</u> Commune : <u>SAUMUR CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-41-40-21-40</u>	Portable :
Email : <u>jfliegeois@langlois-chateau.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SA LANGLOIS-CHATEAU</u>	
Contact / responsable : <u>SA LANGLOIS-CHATEAU -</u>	Nom du propriétaire : <u>-</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>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Doamine Langlois Chateau</u>	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
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 :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>silico-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>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>12.46</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00 HL</u>	

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 : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>SAS Albert Besombes Moc Baril</u>	Code client Interloire : <u>400045</u>
Adresse : <u>BP 2</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02-41-50-23-23</u>	Portable : <u>06-46-17-15-05</u>
Email : <u>sandrine.bretau@uapl.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS Albert BESOMBES-MOC BARIL</u>	
Contact / responsable : <u>SAS Albert BESOMBES-MOC BARIL Sandrine</u>	Nom du propriétaire : <u>UAPL Jean-Michel Mignot</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Cadre Rouge</u>	
Volume disponible à la vente : <u>110.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>machine</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argilo-calcaire</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération classique</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>12</u> Type de bois : <u>français</u>
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.66</u> Degrès acquis : <u>12.65</u>	Sucre résiduel : <u>0.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>110.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.10</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>Bonnin</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-53-06-06</u>	Portable : <u>06-83-87-76-58</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>https://www.robertetmarcel.com/</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>Bonnin Marc</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des Ruettes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>434.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET FRANC 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>TUFFEAU</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>IDEALES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CLASSIQUE</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>12.71</u> Degrès acquis : <u>12.71</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>434.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.90 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>LECLERC</u>
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>La Seigneurie</u>	Code client Interloire : <u>210814</u>
Adresse : <u>71 route de Champigny</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02-41-50-11-15</u>	Portable : <u>06-63-01-45-97</u>
Email : <u>laseigneurie.vins@hotmail.fr</u>	Site web : <u>http://www.laseigneurie.net/</u>
Raison sociale : <u>Mme</u>	
Contact / responsable : <u>Foucher Alban</u>	Nom du propriétaire : <u>Foucher Alban</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>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1100.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Clos de la Seigneurie</u>	
Volume disponible à la vente : <u>46.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>70.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>manuelle</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.88</u> Degrès acquis : <u>12.88</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>45.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	
<input 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 : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>CHATEAU DE PARNAY</u>	Code client Interloire : <u>800102</u>
Adresse : <u>1 rue Antoine Cristal</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>PARNAY</u>
Téléphone : <u>02-41-38-10-85</u>	Portable :
Email : <u>m.levron@orange.fr</u>	Site web : <u>https://www.chateaudeparbay.fr</u>
Raison sociale : <u>SCEA CHATEAU DE PARNAY</u>	
Contact / responsable : <u>LEVRON Mathias</u>	Nom du propriétaire : <u>M.LEVRON & R.VINCENOT MATHIAS</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>Ecocert</u>	
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1197.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>170.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet franc 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</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>excellentes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>extraction douce</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.13</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>170.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</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 DE LA PERRUCHE</u>	Code client Interloire : <u>210480</u>
Adresse : <u>29 rue de la Maumènière</u>	Cp : <u>49730</u> Commune : <u>MONTSOUREAU</u>
Téléphone : <u>02-41-51-73-36</u>	Portable :
Email : <u>adv@orchidees-maisonsdevin.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEV DOMAINE DE LA PERRUCHE</u>	
Contact / responsable : <u>LARGEAU Céline</u>	Nom du propriétaire : <u>..</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>2015</u>
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>45.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA PERRUCHE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe rubis. Nez aromatique de fruits frais mûrs. Bouche soyeuse et fraîche en attaque, pleine et sucrée en finale</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>4.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Roche mère calcaire du turonien.</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Excellente maturité phénolique des raisins sains</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>2 semaines de macération à température contrôlée.</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>13.32</u> Degrès acquis : <u>13.32</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7000</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>10.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : <u>20.00</u> %	
France : <u>80.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine des Sables Verts</u>	Code client Interloire : <u>210971</u>
Adresse : <u>66 Grand'Rue</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02-41-52-91-52</u>	Portable :
Email : <u>duveau@domaine-sables-verts.com</u>	Site web : <u>http://www.domaine-sables-verts.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC DUVEAU Dominique et Alain</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DUVEAU Dominique et Alain Dominique et Alain</u>	Nom du propriétaire : <u>GAEC DUVEAU Dominique et Alain</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>16.50</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée des Sages</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>60.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</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>RAS</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuves inox macération 1mois</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>13.33</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.50</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 de Nerleux</u>	Code client Interloire : <u>210709</u>
Adresse : <u>4 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone : <u>02-41-51-61-04</u>	Portable :
Email : <u>contact@nerleux.fr</u>	Site web : <u>www.nerleux.fr</u>
Raison sociale : <u>SCEA NEAU - Domaine de Nerleux</u>	
Contact / responsable : <u>Amélie Neau AMELIE</u>	Nom du propriétaire : <u>NEAU AMELIE</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>50.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR CHAMPIGNY</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Loups Noirs</u>	
Volume disponible à la vente : <u>65.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe rouge grenat. Nez fin légèrement boisé avec des notes de réglisse et de fruits noirs. Bouche veloutée avec des tanins soyeux.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Cabernet Franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</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>très bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Macération longue</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>18</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 : <u>13.54</u> Degrès acquis : <u>13.54</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8600</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.00</u> €	3 premiers marchés : <u>usa</u>
Export : <u>2.00</u> %	
France : <u>98.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>40.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :