



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>SAUMUR PUY NOTRE DAME 2016 R17</b>	SPNDRG16-001	Domaine de l'Epinay	cuvée eocène	2016
<b>SAUMUR PUY NOTRE DAME 2016 R17</b>	SPNDRG16-002	domaine des matines	vielles vignes	2016
<b>SAUMUR PUY NOTRE DAME 2016 R17</b>	SPNDRG16-003	Domaine de la Paleine	MOULIN DES QUINTS	2016
<b>SAUMUR PUY NOTRE DAME 2016 R17</b>	SPNDRG16-004	Domaine de la Paleine	LA LOGE DE VIGNE	2016

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine de l'Epina</u>	Code client Interloire : <u>211123</u>
Adresse : <u>3 allée du Haut Clos</u>	Cp : <u>86120</u> Commune : <u>POUANCAY</u>
Téléphone : <u>05-49-22-98-08</u>	Portable :
Email : <u>laurent.menestreau@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DE L'EPINAY</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DE L'EPINAY Laurent</u>	Nom du propriétaire : <u>Menestreau Laurent</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>agriconfiance niveau 2</u>
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1800.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR PUY NOTRE DAME</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>cuvée eocène</u>	
Volume disponible à la vente : <u>20.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet franc</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>turonien supérieur</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>maturité optimale</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération longue</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>13.07</u> Degrès acquis : <u>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>1.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>2000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.90</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province : <u>caveau</u>

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>domaine des matines</u>	Code client Interloire : <u>210086</u>
Adresse : <u>31 rue de la Mairie</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>BROSSAY</u>
Téléphone : <u>02-41-52-25-36</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedesmatines.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DES MATINES</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DOMAINE DES MATINES vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>etchegaray vincent</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>52.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3000.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR PUY NOTRE DAME</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>vielles vignes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>turonien moyen</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pigeages, macereton longue</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>13.06</u> Degrès acquis : <u>13.06</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>74.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.00</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 Paleine</u>	Code client Interloire : <u>210611</u>
Adresse : <u>9 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-21-24</u>	Portable : <u>06-84-43-15-55</u>
Email : <u>contact@domaine-paleine.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	Nom du propriétaire : <u>VINCENT Marc</u>
<u>Nivelleau 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>AB</u>	
Surface de production : <u>37.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1400.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR PUY NOTRE DAME</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>MOULIN DES QUINTS</u>	
Volume disponible à la vente : <u>24.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>VENDANGE SAINE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CUVES INOX THERMOREGULEES</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>13.14</u> Degrès acquis : <u>13.14</u>	Sucre résiduel : <u>0.01</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>24.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3223</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>16.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Domaine de la Paleine</u>	Code client Interloire : <u>210611</u>
Adresse : <u>9 rue de la Paleine</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>LE PUY NOTRE DAME</u>
Téléphone : <u>02-41-52-21-24</u>	Portable : <u>06-84-43-15-55</u>
Email : <u>contact@domaine-paleine.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DOMAINE DE LA PALEINE</u> <u>Nivelleau Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>VINCENT 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 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>	
AOI /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR PUY NOTRE DAME</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA LOGE DE VIGNE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>58.00</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 :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MANUEL</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>CRAIE LIMONO ARGILEUSE BLANCHE</u>	
Nombre de tries : <u>RECOLTE TOTALE</u>	
Conditions de vendange : <u>VENDANGES SAINES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CUVES INOX THERMOREGULEES</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>13.46</u> Degrès acquis : <u>13.46</u>	Sucre résiduel : <u>0.01</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>58.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>9.20</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	