



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
TOURAINE 2016 R19	TRG16-001	Domaine des Tabourelles	Le Coquin	2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-002	DOMAINE DE LA RENAUDIE	DOMAINE DE LA RENAUDIE Cuvée Albert Denis Rouge	2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-003	DOMAINE DU CHAPITRE	BRIN D'EPICE	2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-004	domaine des Clémendières	Côt	2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-005	Domaine de Charbonnier	Domaine Charbonnier Prestige	2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-006	Domaine de Charbonnier	Domaine Charbonnier Malbec	2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-007	DOMAINE DES SOUTERRAINS		2016
TOURAINE 2016 R19	TRG16-008	LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX	CUVEE VOLTAIRE	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Tabourelles</u>	Code client Interloire : <u>112061</u>
Adresse : <u>9 route des Vallées</u>	Cp : <u>41400</u> Commune : <u>BOURRE</u>
Téléphone : <u>02-54-32-07-58</u>	Portable : <u>06-16-73-56-28</u>
Email : <u>contact.tabourelles@gmail.com</u>	Site web : <u>https://www.lestabourelles-leveret.com</u>
Raison sociale : <u>EARL LES TABOURELLES</u>	
Contact / responsable : <u>JOSSEAU Anne</u>	Nom du propriétaire : <u>JOSSEAU Anne</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>TTTerra Vitiserra vitiserra vitis</u>	
Surface de production : <u>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Coquin</u>	
Volume disponible à la vente : <u>22.50</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Avec sa robe grenat et un nez de petits fruits rouges, cette cuvée dévoile la finesse de son boisé se mariant bien aux saveurs de fruits noirs, tels que cerise griotte ou mûre. Une belle harmonie de saveurs et un bel équilibre.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>75% côt 25% cabernet</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>0.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argilo calcaire sur tuffeau</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>vendanges saines et bien mûres</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification des 2 cépages ensemble puis passage quelques semaines en barriques</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>2</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>11.28</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>22.50</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>3000</u>	Date de commercialisation : <u>2019-01-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-06-13</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.30</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>2.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Le Mange Grenouille</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>98.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA RENAUDIE</u>	Code client Interloire : <u>112163</u>
Adresse : <u>115 route de St Aignan</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>MAREUIL SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-75-18-72</u>	Portable : <u>06-59-54-05-60</u>
Email : <u>domaine.renaudie@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainerenaudie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DENIS Patricia & Bruno Patricia</u>	Nom du propriétaire : <u>DENIS 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>32.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAIN

Milésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA RENAUDIE Cuvée Albert Denis Rouge

Volume disponible à la vente : 54.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% COT

Age moyen des vignes : 40.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00

Rendements (hl/ha) : 30.00

Mode de vendange : MECANIQUE

Nature du sol et du sous-sol : COTEAUX RIVE SUD DU CHER ARGILES SABLEUSES

Nombre de tries :

Conditions de vendange : SOUS LE SOLEIL FIN SEPTEMBRE

Spécificité de vinification et élevage : MAITRISE DES TEMPERATURES ET DE LA MICRO OXYGENATION

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.57 Degrès acquis : 12.57 Sucre résiduel : 0.20

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 55.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7258</u>	Date de commercialisation : <u>2017-11-02</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-08-09</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</u> €	3 premiers marchés : <u>GRANDE BRETAGNE</u>
Export : <u>30.00%</u>	
France : <u>70.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>5.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</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 DU CHAPITRE</u>	Code client Interloire : <u>112395</u>
Adresse : <u>82 rue Principale</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>ST ROMAIN SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-71-22</u>	Portable :
Email : <u>ledomaineduchapitre@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DESLOGES M. et F.</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DESLOGES M. et F. DESLOGES</u>	Nom du propriétaire : <u>DESLOGES M ET F</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>RAISONNEE</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>BRIN D'EPICE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 COT</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>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SABLE A SILEX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>XX</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>macération thermorégulée de 15 jours, suivi d'un élevage en cuves 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>12.89</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.80</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 des Clémendières</u>	Code client Interloire : <u>110101</u>
Adresse : <u>La Hardionnerie</u>	Cp : <u>37150</u> Commune : <u>BLERE</u>
Téléphone : <u>02-47-57-87-65</u>	Portable :
Email : <u>arnaultponlevoy@hotmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PONLEVOY</u>	
Contact / responsable : <u>PONLEVOY ARNAULT</u>	Nom du propriétaire : <u>PONLEVOY EARL</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>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Côt</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cot</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 siliceux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>beau et sec</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>maceration 15 jours</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 : <u>12.90</u> Degrès acquis : <u>12.90</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</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 Charbonnier</u>	Code client Interloire : <u>112065</u>
Adresse : <u>4 Chemin de la Cossaie</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>02-54-75-49-29</u>	Portable : <u>06-14-70-95-44</u>
Email : <u>dms.charbonnier@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainecharbonnier.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL CHARBONNIER</u>	
Contact / responsable : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</u>	Nom du propriétaire : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</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>22.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine Charbonnier Prestige</u>	
Volume disponible à la vente : <u>42.84</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe rouge cerise, nez de fruits rouges frais, notes de framboise, la bouche est franche</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>65% MALBEC 35% CABERNET FRANC</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argile à silex - limon argileux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>égrappage - FA 10 jours à 20°C</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>13.02</u>	Sucre résiduel : <u>0.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>42.84</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-08-07</u>	Date de commercialisation : <u>2018-01-02</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<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: <u>Domaine de Charbonnier</u>	Code client Interloire : <u>112065</u>
Adresse : <u>4 Chemin de la Cossaie</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>02-54-75-49-29</u>	Portable : <u>06-14-70-95-44</u>
Email : <u>dms.charbonnier@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.domainecharbonnier.com/</u>
Raison sociale : <u>EARL CHARBONNIER</u>	
Contact / responsable : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</u>	Nom du propriétaire : <u>CHARBONNIER Michel et Stéphane</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>22.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINNE</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine Charbonnier Malbec</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.74</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe foncée brillante, le nez s'ouvre sur des notes de violette, la bouche est harmonieuse et fondue</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% MALBEC</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>33.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Argile à silex - limon argileux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>égrappage - FA à 25°C pendant 10 jours</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>13.52</u>	Sucre résiduel : <u>0.17</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>8099</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-08-07</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-02</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</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 SOUTERRAINS</u>	Code client Interloire : <u>300908</u>
Adresse : <u>37 bis rue des Souterrains</u>	Cp : <u>41130</u> Commune : <u>CHATILLON SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02-54-71-02-94</u>	Portable :
Email : <u>adm@les-souterrains.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES SOUTERRAINS</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DES SOUTERRAINS NICOLAS</u>	Nom du propriétaire : <u>MAZZESI 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 ? <u>TERRA VITIS</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>48.30</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>COT</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILE SILEX TYPE PERRUCHE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>TRADITIONNEL</u>	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>2</u> Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.68</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>48.30</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6436</u>	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>26.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<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>LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX</u>	Code client Interloire : <u>300370</u>
Adresse : <u>4 chemin de la Chapinière</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>02-54-75-43-00</u>	Portable :
Email : <u>contact@lachapiniere.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX</u>	
Contact / responsable : <u>SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX Florence</u>	Nom du propriétaire : <u>VEILEX Florence</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>25.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVEE VOLTAIRE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>12.20</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>50% COT 50% GAMAY</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argile à silex</u>	
Nombre de tries : <u>2</u>	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>extraction contrôlée, pas de soufre à la vendange</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>13.81</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>12.20</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>1600</u>	Date de commercialisation : <u>2019-03-03</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-08-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>12.00</u> €	3 premiers marchés : <u>pays bas usa belgique</u>
Export : <u>30.00</u> %	
France : <u>70.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>paris lorient strasbourg</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>paris</u>
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>35.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>domaine</u>