



22-25 avril 2018



| Appellation                                  | Anonymat     | Domaine                    | Cuvées                                               | Millésime |
|----------------------------------------------|--------------|----------------------------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>TOURAINÉ<br/>CHENONCEAUX<br/>2016 R20</b> | TCHXRG16-001 | DOMAINE DE LA RENAUDIE     | DOMAINE DE LA<br>RENAUDIE<br>TOURAINÉ<br>CHENONCEAUX | 2016      |
| <b>TOURAINÉ<br/>CHENONCEAUX<br/>2016 R20</b> | TCHXRG16-002 | Domaine Michaud            | Cuvée Ad Vitam                                       | 2016      |
| <b>TOURAINÉ<br/>CHENONCEAUX<br/>2016 R20</b> | TCHXRG16-003 | Domaine SAUVETE            | ANTEA                                                | 2016      |
| <b>TOURAINÉ<br/>CHENONCEAUX<br/>2016 R20</b> | TCHXRG16-004 | DOMAINE DES<br>SOUTERRAINS |                                                      | 2016      |
| <b>TOURAINÉ<br/>CHENONCEAUX<br/>2016 R20</b> | TCHXRG16-005 | Domaine Jacky Marteau      | Tandem                                               | 2016      |
| <b>TOURAINÉ<br/>CHENONCEAUX<br/>2016 R20</b> | TCHXRG16-006 | domaine de fontenay        | l'Intrépide                                          | 2016      |

## 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 &amp; Bruno</u>                                                                                                   |                                                     |
| Contact / responsable : <u>EARL DENIS Patricia &amp; 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) : TOURAINES CHENONCEAUX

Milésime : 2016 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA RENAUDIE TOURAINES CHENONCEAUX ROUGE

Volume disponible à la vente : 102.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Cot 70% Cabernet Franc 30%

Age moyen des vignes : 45.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.85

Rendements (hl/ha) : 34.00

Mode de vendange : mécanique

Nature du sol et du sous-sol : argiles sableuses coteaux de la rive sud du Cher

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Bonnes, au soleil

Spécificité de vinification et élevage : vinification des deux cépages séparément puis assemblage

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

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

Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non

Alcool total : 12.38 Degrès acquis : 12.38 Sucre résiduel : 0.20

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 166.50 HL

|                                                                  |                                                      |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>13590</u>               | Date de commercialisation : <u>2017-09-01</u>        |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2017-07-09</u>             |                                                      |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>8.70</u> €                 | 3 premiers marchés : <u>grande bretagne pays bas</u> |
| Export : <u>10.00</u> %                                          |                                                      |
| France : <u>90.00</u> %                                          |                                                      |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                                 |                                                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00</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>50.00</u> % | ex de points de vente Paris/Province :               |

## FICHE TECHNIQUE 2018

|                                                                                                                                                   |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Nom du domaine: <u>Domaine Michaud</u>                                                                                                            | Code client Interloire : <u>112251</u>             |
| Adresse : <u>20 rue des Martinières</u>                                                                                                           | Cp : <u>41140</u> Commune : <u>NOYERS SUR CHER</u> |
| Téléphone : <u>02-54-32-47-23</u>                                                                                                                 | Portable :                                         |
| Email : <u>thierry@domainemichaud.com</u>                                                                                                         | Site web : <u>http://www.domainemichaud.com</u>    |
| Raison sociale : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT</u>                                                                                                     |                                                    |
| Contact / responsable : <u>SCEA MICHAUD-BEAUFORT Thierry</u>                                                                                      | Nom du propriétaire : <u>Michaud 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>26.00</u> HA                                                                                                           | Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HL      |

|                                                                                                  |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                                      |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>                                              |                                                      |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                               |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Ad Vitam</u>                                                |                                                      |
| Volume disponible à la vente : <u>80.00</u>                                                      |                                                      |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                                      |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                                      |
| Cépages utilisés (en %) : <u>65% cot 35% cabernet franc</u>                                      |                                                      |
| Age moyen des vignes : <u>45.00</u>                                                              | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u> |
| Rendements (hl/ha) : <u>54.00</u>                                                                |                                                      |
| Mode de vendange: <u>mécanique</u>                                                               |                                                      |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>sable riche en silex/argilo calcaire</u>                       |                                                      |
| Nombre de tries :                                                                                |                                                      |
| Conditions de vendange : <u>idéales</u>                                                          |                                                      |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>cuvaison 12 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non |                                                      |
| Alcool total : <u>12.47</u> Degrès acquis : <u>12.47</u>                                         | Sucre résiduel : <u>0.00</u>                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>80.00</u> HL                                 |                                                      |

|                                                                  |                                                          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10500</u>               | Date de commercialisation :                              |
| Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-13</u>             |                                                          |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>7.30</u> €                 |                                                          |
| Export : <u>8.00</u> %                                           | 3 premiers marchés : <u>RUSSIE PAYS BAS BELGIQUE</u>     |
| France : <u>92.00</u> %                                          |                                                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>18.00</u> %         | ex de points de vente Paris/Province : <u>FAV AUCHAN</u> |
| <input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00</u> %     | ex de points de vente Paris/Province :                   |
| <input type="checkbox"/> CHR : %                                 |                                                          |
| <input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>67.00</u> % | ex de points de vente Paris/Province :                   |

## FICHE TECHNIQUE 2018

|                                                                                                                                                  |                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Nom du domaine: <u>Domaine SAUVETE</u>                                                                                                           | Code client Interloire : <u>112243</u>              |
| Adresse : <u>9 Chemin de la Bocagerie</u>                                                                                                        | Cp : <u>41400</u> Commune : <u>MONTHOU SUR CHER</u> |
| Téléphone : <u>02-54-71-48-68</u>                                                                                                                | Portable :                                          |
| Email : <u>domaine-sauvete@wanadoo.fr</u>                                                                                                        | Site web : <u>http://www.domaine-sauvete.com</u>    |
| Raison sociale : <u>EARL Jérôme SAUVETE</u>                                                                                                      |                                                     |
| Contact / responsable : <u>SAUVETE MATHILDE</u>                                                                                                  | Nom du propriétaire : <u>SAUVETE Jérôme</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>17.00</u> HA                                                                                                          | Volume produit en moyenne : <u>700.00</u> HI        |

|                                                                                                                                         |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                                                         |                                                      |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>                                                                                     |                                                      |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                                                                  | Couleur : <u>Rouge</u>                               |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>ANTEA</u>                                                                                                |                                                      |
| Volume disponible à la vente : <u>30.50</u>                                                                                             |                                                      |
| <b>Description du vin</b>                                                                                                               |                                                      |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                                                                    |                                                      |
| Cépages utilisés (en %) : <u>90% Malbec + 10% Cabernet Franc</u>                                                                        |                                                      |
| Age moyen des vignes : <u>15.00</u>                                                                                                     | Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u> |
| Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>                                                                                                       |                                                      |
| Mode de vendange: <u>Manuelle</u>                                                                                                       |                                                      |
| Nature du sol et du sous-sol : <u>Perruches siliceuses riches en cailloux variés</u>                                                    |                                                      |
| Nombre de tries :                                                                                                                       |                                                      |
| Conditions de vendange : <u>Vendanges tardives (mi-octobre) mais très ensoleillées</u>                                                  |                                                      |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>Pré-fermentation à froid pendant 6 jours, macération carbonique, fermentation naturelle</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>12.97</u> Degrès acquis : <u>12.97</u>                                                                                | Sucre résiduel : <u>0.00</u>                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>32.00</u> HL                                                                        |                                                      |

|                                                   |                             |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :             |                             |
| Date de mise en bouteille prévue :                | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>11.30</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 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>HL</u>                 |

|                                                                                                  |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                          |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX</u>                                              |                                          |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                           | Couleur : <u>Rouge</u>                   |
| Nom de la cuvée ou marque :                                                                      |                                          |
| Volume disponible à la vente : <u>35.80</u>                                                      |                                          |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                          |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                          |
| Cépages utilisés (en %) : <u>20 CABERNET ET 80 COT</u>                                           |                                          |
| Age moyen des vignes : <u>25.00</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>EXCELLENTE</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 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>13.14</u>                                                      | Sucre résiduel : <u>0.30</u>             |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>35.80 HL</u>                                 |                                          |

|                                                     |                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : <u>4773</u>   | Date de commercialisation :            |
| Date de mise en bouteille prévue :                  |                                        |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>9.50 €</u>    | 3 premiers marchés :                   |
| Export : %                                          |                                        |
| France : %                                          |                                        |
| <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>Domaine Jacky Marteau</u>                                                                                                      | Code client Interloire : <u>112320</u>                    |
| Adresse : <u>36 rue de la Tesnière</u>                                                                                                            | Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>                |
| Téléphone : <u>02-54-71-50-00</u>                                                                                                                 | Portable :                                                |
| Email : <u>contact@domainejackymarteau.fr</u>                                                                                                     | Site web :                                                |
| Raison sociale : <u>EARL DOMAINE Jacky MARTEAU</u>                                                                                                |                                                           |
| Contact / responsable : <u>MARTEAU Ludivine</u>                                                                                                   | Nom du propriétaire : <u>MARTEAU Ludivine et Rodolphe</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>TOURAINNE CHENONCEAUX</u>                                                                                                                                                                                                                                                             |                                          |
| Milésime : <u>2016</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Couleur : <u>Rouge</u>                   |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Tandem</u>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          |
| Volume disponible à la vente : <u>35.00</u>                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                          |
| <b>Description du vin</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          |
| Oeil / Nez /Bouche : <u>Vin aux tanins souples et soyeux relevés de notes de griottes et fruits rouges bien mûrs.</u>                                                                                                                                                                                           |                                          |
| Cépages utilisés (en %) : <u>60% côt 40% 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>Argilo siliceux</u>                                                                                                                                                                                                                                                           |                                          |
| Nombre de tries :                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                          |
| Conditions de vendange : <u>Classique</u>                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                          |
| Spécificité de vinification et élevage : <u>Chaque cépage est vinifié séparément : vendange manuelle pour partie, vendange mécanique et éraflage pour l'autre partie. L'assemblage se fait avant FML pour un travail de micro oxygénation dans le but d'assouplir et d'arrondir les tanins. 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 : <u>13.25</u> Degrès acquis : <u>13.25</u>                                                                                                                                                                                                                                                        | Sucre résiduel : <u>0.00</u>             |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>35.00 HL</u>                                                                                                                                                                                                                                                |                                          |

|                                                  |                             |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés :            |                             |
| Date de mise en bouteille prévue :               | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>8.30 €</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: domaine de fontenay                                                                                                              | Code client Interloire : 300785      |
| Adresse : 3 Fontenay                                                                                                                             | Cp : 37150 Commune : BLERE           |
| Téléphone : 02-47-57-93-05                                                                                                                       | Portable :                           |
| Email : domaine.de.fontenay@free.fr                                                                                                              | Site web :                           |
| Raison sociale : EARL DOMAINE DE FONTENAY                                                                                                        |                                      |
| Contact / responsable : EARL DOMAINE DE FONTENAY philippe                                                                                        | Nom du propriétaire : carli philippe |
| 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 : 1.00 HA                                                                                                                  | Volume produit en moyenne : 45.00HL  |

|                                                                                                  |                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>LA CUVÉE</b>                                                                                  |                                               |
| AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE CHENONCEAUX                                                      |                                               |
| Milésime : 2016                                                                                  | Couleur : Rouge                               |
| Nom de la cuvée ou marque : l'Intrépide                                                          |                                               |
| Volume disponible à la vente : 24.00                                                             |                                               |
| <b>Description du vin</b>                                                                        |                                               |
| Oeil / Nez /Bouche :                                                                             |                                               |
| Cépages utilisés (en %) : côt 90% cabernet franc 10%                                             |                                               |
| Age moyen des vignes : 6.00                                                                      | Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.20 |
| Rendements (hl/ha) : 30.00                                                                       |                                               |
| Mode de vendange: manuelle                                                                       |                                               |
| Nature du sol et du sous-sol : perruche                                                          |                                               |
| Nombre de tries :                                                                                |                                               |
| Conditions de vendange : surmaturité                                                             |                                               |
| Spécificité de vinification et élevage : normal                                                  |                                               |
| 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 : 13.30                                                             | Sucre résiduel : 0.30                         |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 24.00 HL                                        |                                               |

|                                            |                                        |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : 3000 | Date de commercialisation : 2018-02-01 |
| Date de mise en bouteille prévue :         |                                        |
| Prix particulier TTC départ cave : 10.50 € | 3 premiers marchés :                   |
| Export : %                                 |                                        |
| France : %                                 |                                        |
| <input type="checkbox"/> GMS : %           |                                        |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %       |                                        |
| <input type="checkbox"/> CHR : %           |                                        |
| <input type="checkbox"/> Particulier : %   |                                        |