



VAL DE LOIRE
Milleésime

23-27 avril 2019

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
BZ-B-17-002	BONNEZEAUX	2017	CUVEE LA MONTAGNE
BZ-B-18-004	BONNEZEAUX	2018	-

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine du Petit Val</u>	Code client Interloire : <u>210212</u>
Adresse : <u>Le Petit Val</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>
Téléphone : <u>02.41.54.31.14</u>	Portable :
Email : <u>denisgoizil49@gmail.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL Denis GOIZIL</u>	
Contact / responsable : <u>GOIZIL Denis et janine</u>	Nom du propriétaire : <u>goizil denis, janine et simon goizil denis, janine et simon</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE LA MONTAGNE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>14.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN 100%</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>13.65</u>	Sucre résiduel : <u>142.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>15.90 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL GODINEAU</u>	Code client Interloire : <u>210336</u>
Adresse : <u>Domaine des Petits Quarts</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>FAYE D'ANJOU</u>
Téléphone : <u>02.41.54.03.00</u>	Portable :
Email : <u>earlgodineau@outlook.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GODINEAU</u>	
Contact / responsable : <u>Godineau Jean-Pascal</u>	Nom du propriétaire : <u>Godineau Jean-Pascal</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>BONNEZEAUX</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : <u>25.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>11.44</u>	Sucre résiduel : <u>183.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u>	

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