



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
CAN-B-18-002	COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	MALVOISIE
CAN-B-18-004	COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	-
CAN-B-18-007	COTEAUX D'ANCENIS BLANC	2018	DOMAINE DE LA PLEIADE

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	Code client Interloire : 211184
Adresse : Le Moulin Giron	Cp : 49530 Commune : LIRE
Téléphone : 02.40.09.03.15	Portable : 06 08 09 56 20
Email : domainemoulingiron@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	
Contact / responsable : RENOUE Nadine	Nom du propriétaire : RENOUE Nadine
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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX D'ANCENIS BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : MALVOISIE	
Volume disponible à la vente : 213.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : pinot gris	
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 : 1/4 mACERATION PELLICULAIRE	
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 : 11.79	Sucre résiduel : 26.40
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 5.90 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : VENTE DIRECTE PARTICULIER GMS CAVISTE
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 40.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 45.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL LEBRIN	Code client Interloire : 300466
Adresse : L'Aujardière	Cp : 44430 Commune : LA REMAUDIERE
Téléphone : 02.40.33.72.72	Portable :
Email : contact@vinsfinslebrin.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL LEBRIN	
Contact / responsable : LEBRIN Olivier	Nom du propriétaire : LEBRIN Olivier
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 : HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX D'ANCENIS BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 86.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS	
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 : 11.56	Sucre résiduel : 29.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : USA ANGLETERRE ALLEMAGNE
France : 65.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 35.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 65.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. CRESPIN Bernard	Code client Interloire : 300568
Adresse : 210 rue de la Pléiade	Cp : 49530 Commune : LIRE
Téléphone : 02.40.09.01.39	Portable :
Email : crespin.pleiade@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. CRESPIN Bernard	Nom du propriétaire :
Contact / responsable :	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 : HA
	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : COTEAUX D'ANCENIS BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : domaine de la pleiade	
Volume disponible à la vente : 57.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% pinot gris	
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 : Vendanges manuelles	
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 : 13.33	Sucre résiduel : 31.90
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 6.30 €	3 premiers marchés : 0 0 0
Export : 0.00%	
France : 0.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	