

VAL DE LOIRE
Millesime



23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
SAVS-B-17-001	SAVENNIERES SEC	2017	Domaine des Deux Vallées
SAVS-B-18-005	SAVENNIERES SEC	2018	Château de varenes

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES</u>	Code client Interloire : <u>210702</u>
Adresse : <u>Bellevue</u>	Cp : <u>49190</u> Commune : <u>ST AUBIN DE LUIGNE</u>
Téléphone : <u>02.41.78.33.24</u>	Portable :
Email : <u>contact@domaine2vallees.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES DEUX VALLEES</u>	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 : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DES DEUX VALLEES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>78.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHENIN</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>FERMENTATION EN BARRIQUES 220L</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>13.42</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
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 : <u>9.50 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	Code client Interloire : <u>211212</u>
Adresse : <u>10 Boulevard de la République</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.41.68.81.81</u>	Portable :
Email : <u>emilien.jolivet@uapl.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>	
Contact / responsable : <u>Jolivet Emilien</u>	Nom du propriétaire : <u>Jolivet Emilien</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>SAVENNIERES SEC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Château de varennes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>254.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chenin</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>plusieurs tries, élevage sur lies en cuve et barrique</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
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>14.66</u>	Sucre résiduel : <u>0.70</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 : %	