



VAL DE LOIRE  
Milleésime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANOMYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
T-B-18-008	TOURAINÉ	2018	Le S
T-B-18-011	TOURAINÉ	2018	Sens's
T-B-18-018	TOURAINÉ	2018	Signature
T-B-18-021	TOURAINÉ	2018	Clos des Roussettes
T-B-18-022	TOURAINÉ	2018	Domaine de la Chaise
T-B-18-023	TOURAINÉ	2018	Domaine Octavie - Sauvignon Blanc
T-B-18-024	TOURAINÉ	2018	J de Villebois Touraine Sauvignon Blanc Vieilles Vignes
T-B-18-030	TOURAINÉ	2018	-
T-B-18-033	TOURAINÉ	2018	Domaine de la Bruyère
T-B-18-034	TOURAINÉ	2018	Sauvignon - Domaine Jacky Marteau
T-B-18-036	TOURAINÉ	2018	Les Carrons
T-B-18-038	TOURAINÉ	2018	Sauvignon
T-B-18-042	TOURAINÉ	2018	Touraine Sauvignon - Domaine Pré Baron



**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : GAEC DESLOGES M. et F.	Code client Interloire : 112395
Adresse : 82 rue Principale	Cp : 41140 Commune : ST ROMAIN SUR CHER
Téléphone : 02.54.71.71.22	Portable :
Email : ledomaineduchapitre@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : GAEC DESLOGES M. et F.	Nom du propriétaire : desloges francois
Contact / responsable : desloges francois	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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : le s	
Volume disponible à la vente : 568.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % SAUVIGNON	
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 : THERMO REGULEE	
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 : 12.43	Sucre résiduel : 2.90
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 : 7.00 €	3 premiers marchés : BELGIQUE USA P BAS
Export : 30.00%	
France : -0.01%	
<input type="checkbox"/> GMS : 1.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 1.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 1.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 1.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEV DOMAINE DES PIERRETTES

Code client Interloire : 805163

Adresse : 9 Le Meunet

Cp : 41150 Commune : RILLY SUR LOIRE

Téléphone : 02.54.20.98.44

Portable :

Email : contact@domainedespierrettes.fr

Site web : \_\_\_\_\_

Raison sociale : SCEV DOMAINE DES PIERRETTES

Contact / responsable :

Nom du propriétaire :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez ?

Surface de production : HA

Volume produit en moyenne : HL

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : TOURAIN

Milésime : 2018

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : sENS'S

Volume disponible à la vente : 350.00

#### Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON 100%

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 : Vinification courte en cuve beton

Elevage barrique :  Oui  Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies :  Oui  Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : Degrès acquis : 12.50

Sucre résiduel : 1.80

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 : 8.00 €

Export : 10.00%

3 premiers marchés : belgique usa chine

France : 90.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 10.00%

CHR : 10.00%

Particulier : 70.00%

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>LES VIGNERONS DES COTEAUX ROMANAIS</u>	Code client Interloire : <u>112548</u>
Adresse : <u>50 rue Principale</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>ST ROMAIN SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02.54.71.70.74</u>	Portable :
Email : <u>sdecours.romonais@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>LES VIGNERONS DES COTEAUX ROMANAIS</u>	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>SIGNATURE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>2106.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON 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>STABULATION A FROID AVANT FA ELEVAGE COURT SUR LIES FINES</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>12.80</u>	Sucre résiduel : <u>0.90</u>
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 : <u>5.50 €</u>	
Export : <u>40.00%</u>	3 premiers marchés : <u>PAYS BAS USA ALLEMAGNE</u>
France : <u>60.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. DAVault Christophe	Code client Interloire : 112263
Adresse : 37 rue de la Liberté	Cp : 41400 Commune : ST GEORGES SUR CHER
Téléphone : 02.54.71.53.08	Portable :
Email : domainedelachaise@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. DAVault Christophe	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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : CLOS DES ROUSSETTES	
Volume disponible à la vente : 113.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC 100%	
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 : PRESSURAGE PNEUMATIQUE-DEBOURBAGE-FERMENTATION ALCOOLIQUE BASSE TEMPERATURE-ELEVAGE SUR LIE JUSQU'À MISE EN BOUTEILLÉS	
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 : 13.00	Sucre résiduel : 1.40
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 : 6.00 €	
Export : 80.00%	3 premiers marchés : ALLEMAGNE ROYAUME UNI
France : 20.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 50.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 50.00%	

### FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. DAVault Christophe	Code client Interloire : 112263
Adresse : 37 rue de la Liberté	Cp : 41400 Commune : ST GEORGES SUR CHER
Téléphone : 02.54.71.53.08	Portable :
Email : domainedelachaise@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. DAVault Christophe	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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA CHAISE	
Volume disponible à la vente : 1275.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON BLANC 100%	
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 : PRESSURAGE PNEUMATIQUE-DEBOURBAGE-FERMENTATION ALCOOLIQUE BASSE TEMPERATURE-ELEVAGE SUR LIE JUSQU'À MISE EN BOUTEILLÉS	
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 : 13.00	Sucre résiduel : 1.30
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 : 5.00 €	
Export : 75.00%	3 premiers marchés : ALLEMAGNE ETATS UNIS PAYS BAS
France : 25.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 40.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 25.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 25.00%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: <u>Domaine OCTAVIE</u>	Code client Interloire : <u>112281</u>
Adresse : <u>SCEA BARBEILLON-ROUBALLAY</u>	Cp : <u>41700</u> Commune : <u>OISLY</u>
Téléphone : <u>02.54.79.54.57</u>	Portable :
Email : <u>domaineoctavie@domaineoctavie.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Domaine OCTAVIE</u>	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE OCTAVIE - SAUVIGNON BLANC</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1000.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>SAUVIGNON 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>Eraflage des raisins, pressurage pneumatique direct, débourbage, fermentation lente en cuves inox thermo régulées, soutirage</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>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</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 : <u>6.80 €</u>	
Export : <u>40.00%</u>	3 premiers marchés : <u>PAYS-BAS ALLEMAGNE BELGIQUE</u>
France : <u>60.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>35.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: <u>VILLEBOIS</u>	Code client Interloire : <u>400681</u>
Adresse : <u>43 Route de la Quézardière</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>SEIGY</u>
Téléphone : <u>02 54 32 80 62</u>	Portable :
Email : <u>vin@villebois.eu</u>	Site web :
Raison sociale : <u>VILLEBOIS</u>	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>j.de villebois touraine sauvignon blanc vieilles vignes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>375.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon blanc (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>inox + barriques</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>13.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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 : <u>9.15 €</u>	
Export : <u>70.00%</u>	3 premiers marchés : <u>Royaume-uni pays-bas Allemagne</u>
France : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>10.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA 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 : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES SOUTERRAINS</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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>90.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% SAUVIGNON</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>Stabulation - FERMENTATION BASSE TEMPERATURE ET ELEVAGE SUR LIES</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>13.30</u>	Sucre résiduel : <u>2.50</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>4.90 €</u>	
Export : <u>15.00%</u>	3 premiers marchés : <u>HOLLANDE CHINE</u>
France : <u>85.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : <u>SCEA ROC DE CHATEAUVIEUX</u>	Code client Interloire : <u>300321</u>
Adresse : <u>1 bis chemin de Galerne</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>CHATEAUVIEUX</u>
Téléphone : <u>0247307307</u>	Portable : <u>0676689120</u>
Email : <u>rocdechateauvieux@orange.fr</u>	Site web : <u>www.domainechainier.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA ROC DE CHATEAUVIEUX</u>	Nom du propriétaire : <u>chainier pierre</u>
Contact / responsable : <u>rouxel gwénaél</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA BRUYERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>762.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>sauvignon</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>traditionnelle</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>13.39</u>	Sucre résiduel : <u>0.70</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>5.30 €</u>	
Export : <u>50.00%</u>	3 premiers marchés : <u>ROYAUME UNI PAYS BAS</u>
France : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL DOMAINE Jacky MARTEAU	Code client Interloire : 112320
Adresse : 36 rue de la Tesnière	Cp : 41110 Commune : POUILLE
Téléphone : 02.54.71.50.00	Portable :
Email : contact@domainejackymarteau.fr	Site web : www.domainejackymarteau.fr
Raison sociale : EARL DOMAINE Jacky MARTEAU	
Contact / responsable : MARTEAU Ludivine et Rodolphe	Nom du propriétaire : MARTEAU Ludivine et Rodolphe
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Sauvignon - Domaine Jacky Marteau	
Volume disponible à la vente : 1100.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % Sauvignon blanc	
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 : Macération pelliculaire (1/3), pressurage pneumatique, stabulation à froid (5°C), fa. élevage sur lies jusqu'à mise bouteilles.	
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 : 13.40	Sucre résiduel : 2.80
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 : €	
Export : 60.00%	3 premiers marchés : Europe usa .
France : 40.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 15.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 20.00%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : SAS Jacques Frelin vignobles

Adresse : 23 rue Nelson Mandela

Téléphone : 04.67.15.05.60

Email : arnaud.detcheverry@jacquesfrelin.com

Raison sociale : SAS Jacques Frelin vignobles

Contact / responsable : Detcheverry Arnaud

 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ?

 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez ?

Surface de production : HA

Code client Interloire : 805099

Cp : 34070 Commune : Montpellier

Portable : 07.62.26.76.05

Site web : www.jacquesfrelin.com

Nom du propriétaire : FRELIN Jacques

Volume produit en moyenne : HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE

Millésime : 2018

Nom de la cuvée ou marque : LES CARRONS

Volume disponible à la vente : 174.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : sauvignon blanc (100%)

Age moyen des vignes :

Rendements (hl/ha) :

Mode de vendange:

Nature du sol et du sous-sol :

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : élevage sur lies

 Elevage barrique :  Oui  Non

 Elevage sur lies :  Oui  Non

 Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : Degrès acquis : 13.50

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Blanc

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 2.00

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 10.40 €

Export : 0.00%

France : 100.00%

 GMS : 80.00%

 Caviste : 10.00%

 CHR : 10.00%

 Particulier : %

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : 0 0 0

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : <u>Vignoble Gibault</u>	Code client Interloire : <u>801042</u>
Adresse : <u>183 rue Léon Gambetta</u>	Cp : <u>41130</u> Commune : <u>MEUSNES</u>
Téléphone : <u>02-54-71-02-63</u>	Portable :
Email : <u>vignoblegibault@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>http://www.vignoblegibault.com</u>
Raison sociale : <u>SARL VIGNOBLE GIBAULT</u>	
Contact / responsable : <u>GIBAULT Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>GIBAULT Patrick</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sauvignon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>650.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Sauvignon 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>Macération à froid des jus de raisins sauvignon pendant 8 jours avant la fermentation alcoolique pour ACQUÉRIR du gras</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>13.70</u>	Sucre résiduel : <u>2.30</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>6.00 €</u>	
Export : <u>50.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA CANADA Belgique</u>
France : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>20.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL Guy MARDON	Code client Interloire : 112285
Adresse : Le Pré Baron	Cp : 41700 Commune : OISLY
Téléphone : 02.54.79.52.87	Portable : 0612732938
Email : jean-luc.mardon@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL Guy MARDON	
Contact / responsable : MARDON Jean-Luc	Nom du propriétaire : MARDON Jean-Luc
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Touraine sauvignon domaine pre baron	
Volume disponible à la vente : 300.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon blanc	
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 : fermentation alcoolique a temperature regulee a 17°	
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 : 14.00	Sucre résiduel : 2.30
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 : 6.50 €	
Export : 40.00%	3 premiers marchés : Etats unis angleterre pays bas
France : 60.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 40.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 30.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 20.00%	