



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
TCHX-B-17-002	TOURAIN CHENONCEAUX BLANC	2017	ONEIROS
TCHX-B-17-005	TOURAIN CHENONCEAUX BLANC	2017	LA VOUTE

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL Jérôme SAUVETE	Code client Interloire : 112243
Adresse : 9 Chemin de la Bocagerie	Cp : 41400 Commune : MONTHOU SUR CHER
Téléphone : 02.54.71.48.68	Portable :
Email : domaine-sauvete@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL Jérôme SAUVETE	Nom du propriétaire : SAUVETE Jérôme
Contact / responsable : SAUVETE Mathilde	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) : TOURAINE CHENONCEAUX BLANC	Couleur : Blanc
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque : ONEIROS	
Volume disponible à la vente : 36.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : SAUVIGNON	Superficie des vignes pour cette cuvée :
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 : LEVURAGE INDIGENE, ELEVAGE EN CUVES SUR LIES FINES 9 MOIS	
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 : 13.30	Sucre résiduel : 1.70
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 : 12.80 €	3 premiers marchés : USA BELGIQUE PAYS BAS
Export : 15.00%	
France : 85.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 30.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 25.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Joel DELAUNAY SARL</u>	Code client Interloire : <u>400168</u>
Adresse : <u>48 rue de la Tesnière</u>	Cp : <u>41110</u> Commune : <u>POUILLE</u>
Téléphone : <u>02.54.71.45.69</u>	Portable :
Email : <u>contact@joeldelaunay.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Joel DELAUNAY SARL</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>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINES CHENONCEAUX BLANC</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA VOUTE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
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>100% MACERATION PELLICULAIRE PENDANT 10 - 12H</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>13.50</u>	Sucre résiduel : <u>3.20</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>9.50 €</u>	
Export : <u>50.00%</u>	3 premiers marchés : <u>ANGLETERRE ETATS-UNIS CANADA</u>
France : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</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>	