



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
ICHD-B-18-001	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	Domaine des Fontenelles
ICHD-B-18-004	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	-
ICHD-B-18-007	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	-
ICHD-B-18-010	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	-
ICHD-B-18-017	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	Le Moulin de la Touche - Chardonnay
ICHD-B-18-018	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	Domaine de Lorière
ICHD-B-18-022	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	Domaine de la Tuffière - Le C & T
ICHD-B-18-023	VAL DE LOIRE CHARDONNAY	2018	Domaine des Renardières

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>GAEC Domaine des Fontenelles</u>	Code client Interloire : <u>514315</u>
Adresse : <u>2 rue des Fontenelles</u>	Cp : <u>44118</u> Commune : <u>LA CHEVROLIERE</u>
Téléphone : <u>02 40 04 32 35</u>	Portable :
Email : <u>duboismaxi@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>GAEC Domaine des Fontenelles</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 ?
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	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>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DES FONTENELLES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>14500.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>chardonnay 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>vinification classique</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>10.28</u>	Sucre résiduel : <u>17.00</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>3.50 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE LA MARETIERE</u>	Code client Interloire : <u>510466</u>
Adresse : <u>Gaëtan et Romain BARREAU</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02-41-63-53-02</u>	Portable : <u>06-36-63-58-53</u>
Email : <u>domainedelamaretiere@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL les Chais de la Maretière</u>	
Contact / responsable : <u>EARL les Chais de la Maretière</u> <u>ROMAIN ET GAETAN</u>	Nom du propriétaire : <u>BARREAU ROMAIN ET GAETAN</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>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>140.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>CHARDONNAY</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 :	
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>11.94</u>	Sucre résiduel : <u>5.20</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 : €	
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 : EARL DU PETIT CLOCHER	Code client Interloire : 210226
Adresse : Lieu dit : La laiterie	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.54.51	Portable : 0679090388
Email : petit.clocher@wanadoo.fr	Site web : www.domainedupetitclocher.fr
Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER	
Contact / responsable : DENIS Vincent	Nom du propriétaire : DENIS VIGNOBLES
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) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 200.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : chardonnay	
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 : 12.01	Sucre résiduel : 5.60
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 : 5.25 €	
Export : 35.00%	3 premiers marchés : allemagne republique tcheque usa
France : 65.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 25.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 15.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 55.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Domaine de la Potardiere</u>	Code client Interloire : <u>510968</u>
Adresse : <u>La Potardiere</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02 40 33 82 50</u>	Portable :
Email : <u>domainepotardiere@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL COUILLAUD ET FILS</u>	
Contact / responsable : <u>Couillaud Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>Couillaud Romain</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>VAL DE LOIRE CHARDONNAY</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Chardonnay 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>sur lie</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>12.40</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</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 : <u>3.50 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA - -</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>5.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE	Code client Interloire : 510899
Adresse : Mr HERISSE Vincent	Cp : 44580 Commune : BOURGNEUF EN RETZ
Téléphone : 02 40 21 47 89	Portable :
Email : contact@lemoulindelatouche.com	Site web : www.lemoulindelatouche.com
Raison sociale : EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE	
Contact / responsable : HERISSE Vincent	Nom du propriétaire : HERISSE Vincent
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) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Le Moulin de la touche - chardonnay	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Chardonnay (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 : thermorégulée à basse température	
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 : 1.00
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 : 4.10 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 85.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : M. HERVE VINCENT	Code client Interloire : 511801
Adresse : Lorie`re	Cp : 44830 Commune : BRAINS
Téléphone : 02 40 65 68 47	Portable : 0614824906
Email : chateauloriere@sfr.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. HERVE VINCENT	
Contact / responsable : Hervé Vincent	Nom du propriétaire : Hervé Vincent
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) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LORIERE	
Volume disponible à la vente : 120.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CHARDONNAY	
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 : 13.26	Sucre résiduel : 3.50
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 : %	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: EARL COIGNARD-BENESTEAU	Code client Interloire : 211209
Adresse : Domaine de la Tuffière	Cp : 49140 Commune : LUE EN BAUGEOIS
Téléphone : 02.41.45.11.47	Portable : 0614821766
Email : vignobletuffiere@gmail.com	Site web : www.vignoble-tuffiere.com
Raison sociale : EARL COIGNARD-BENESTEAU	
Contact / responsable : BENESTEAU Fabrice	Nom du propriétaire : EARL COIGNARD-BENESTEAU FABRICE
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) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY
 Milésime : 2018 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA TUFFIERE "Le C&T"
 Volume disponible à la vente : 30.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% CHARDONNAY
 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 ET ELEVAGE EN BARRIQUES
 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 : 13.92 Sucre résiduel : 0.40
 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 : 6.40 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 5.33 4.8
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 8.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 15.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 72.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

 Nom du domaine: Domaine des Renardières

 Code client Interloire : 805111

 Adresse : 13 LES VALLEES

 Cp : 86380 Commune : OUZILLY

 Téléphone : 05-49-86-38-84

 Portable : 06-47-04-71-38

 Email : isabelle.bureau86@gmail.com

Site web :

 Raison sociale : BUREAU ISABELLE

 Contact / responsable : BUREAU ISABELLE

 Nom du propriétaire : BUREAU ISABELLE

 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) : VAL DE LOIRE CHARDONNAY

 Millésime : 2018

 Couleur : Blanc

 Nom de la cuvée ou marque : Domaine des Renardières

 Volume disponible à la vente : 12.00
Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : 100% chardonnay

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 : traditionnelle

 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 : 14.12

 Sucre résiduel : 1.20

 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 : 5.20 €

 Export : 6.00%

 3 premiers marchés : belgique

 France : 94.00%
 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : 10.00%
 Particulier : 90.00%