



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
ISB-B-18-002	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	L'Audigère
ISB-B-18-005	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	Domaine de la Garnière
ISB-B-18-006	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	-
ISB-B-18-007	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	J. De Villebois - Sauvignon Blanc
ISB-B-18-009	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	-
ISB-B-18-010	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	Baudry-Dutour - Petit Lieux Dit
ISB-B-18-013	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	-
ISB-B-18-014	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	-
ISB-B-18-021	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	Domaine de Lorière
ISB-B-18-023	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	Domaine Delaunay
ISB-B-18-034	VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	2018	-

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL AUBRON Jean	Code client Interloire : 510930
Adresse : 4 L' Audigère	Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone : 02 40 33 91 91	Portable :
Email : jean.aubron@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : EARL AUBRON Jean	
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) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : L audigere	
Volume disponible à la vente : 60.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 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 : 100	
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 : 11.73	Sucre résiduel : 2.40
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 : €	
Export : 80.00%	3 premiers marchés : usa
France : 20.00%	
☐ GMS : 100.00%	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : 0.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA GARNIERE</u>	Code client Interloire : <u>510459</u>
Adresse : <u>202 la Garnière</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>0615465922</u>	Portable :
Email : <u>fleurance@garniere.com</u>	Site web : <u>www.garniere.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC FLEURANCE Camille et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>FLEURANCE Pascal</u>	Nom du propriétaire : <u>FLEURANCE Pascal et Olivier</u>
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC
Milésime : 2018
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA GARNIERE
Volume disponible à la vente : 150.00

Couleur : Blanc

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 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 :

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 : 11.89

Sucre résiduel : 2.50

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 : 3.90 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : %

☐ Caviste : %

☐ CHR : %

☐ Particulier : %

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 ? ☐ 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 SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 248.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 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 :	
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 : 11.94	Sucre résiduel : 0.00
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 : 3.45 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

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 ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>J. de villebois sauvignon blanc</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1125.00</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>Inox</u>	
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 : <u>12.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</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>6.75 €</u>	
Export : <u>70.00%</u>	3 premiers marchés : <u>ROYAUME-UNI PAYS-Bas allemagne</u>
France : <u>30.00%</u>	
☐ GMS : <u>0.00%</u>	
☐ Caviste : <u>10.00%</u>	
☐ CHR : <u>80.00%</u>	
☐ Particulier : <u>10.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: Vignoble Gibault	Code client Interloire : 801042
Adresse : 183 rue Léon Gambetta	Cp : 41130 Commune : MEUSNES
Téléphone : 02-54-71-02-63	Portable :
Email : vignoblegibault@wanadoo.fr	Site web : http://www.vignoblegibault.com
Raison sociale : SARL VIGNOBLE GIBAUT	
Contact / responsable : GIBAUT Patrick	Nom du propriétaire : GIBAUT Patrick
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 SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 270.00	
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 : Fermentation alcoolique à basse température	
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 : 12.00	Sucre résiduel : 2.50
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 : 4.50 €	
Export : 70.00%	3 premiers marchés : USA irlande
France : 30.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : 20.00%	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : 10.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: SAS BAUDRY-DUTOIR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02.47.58.53.01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutoir.fr	Site web :
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOIR	
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) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : BAUDRY-DUTOIR "PETIT LIEUX DIT"	
Volume disponible à la vente : 540.00	
Description du vin	
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 :	
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 : 12.00	Sucre résiduel : 0.00
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 : 7.50 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine du Colombier</u>	Code client Interloire : <u>511805</u>
Adresse : <u>Le Colombier</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>TILLIERES</u>
Téléphone : <u>02.41.70.45.96</u>	Portable : <u>0682939470</u>
Email : <u>contact@lecolombier.com</u>	Site web : <u>www.muscadet-sur-lie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BRETAUDEAU Jean-Yves</u>	
Contact / responsable : <u>BRETAUDEAU JEAN-YVES</u>	Nom du propriétaire : <u>BRETAUDEAU JEAN-YVES</u>
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC

Milésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 70.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 90% sauvignon blanc 10% sauvignon 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 : maceration pelliculaire 5 heures

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 : 12.17 Sucre résiduel : 1.20

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>4.00 €</u>	
Export : <u>70.00%</u>	3 premiers marchés : <u>etats unis allemagne estonie</u>
France : <u>30.00%</u>	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : <u>20.00%</u>	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : <u>80.00%</u>	

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 ? ☐ 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 SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 240.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 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 :	
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 : 12.25	Sucre résiduel : 5.90
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 : 40.00%	3 premiers marchés : usa allemagne perou
France : 60.00%	
☐ GMS : 5.00%	
☐ Caviste : 30.00%	
☐ CHR : 5.00%	
☐ Particulier : 60.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. HERVE VINCENT	Code client Interloire : 511801
Adresse : Lorie	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 ? ☐ 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 SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LORIERE	
Volume disponible à la vente : 92.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 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 :	
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 : 12.80	Sucre résiduel : 3.60
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 : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL Vignoble DELAUNAY	Code client Interloire : 510388
Adresse : Le Val Fleury	Cp : 44430 Commune : LE LOROUX BOTTEREAU
Téléphone : 02 40 33 86 84	Portable :
Email : contact@domainedelaunay.fr	Site web : www.domainedelaunay.fr
Raison sociale : EARL Vignoble DELAUNAY	
Contact / responsable : DELAUNAY Yves	Nom du propriétaire : DELAUNAY Yves et Loïc
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 SAUVIGNON BLANC	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine Delaunay	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
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 :	
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 : 12.90	Sucre résiduel : 0.40
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 : 3.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis	Code client Interloire : 210074
Adresse : 7 rue St Vincent	Cp : 49700 Commune : BRIGNE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.30.51	Portable :
Email : dnehauteshouches@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : EARL LHUMEAU Joel & Jean-Louis	Nom du propriétaire :
Contact / responsable :	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 ?	Volume produit en moyenne : HL
Surface de production : HA	

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 48.00	
Description du vin	
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 :	
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 : 14.40	Sucre résiduel : 0.80
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 : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	