

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
ISG-B-18-002	VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	2018	-
ISG-B-18-005	VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	2018	-



## 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 ? <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 SAUVIGNON GRIS</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>133.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% sauvignon gris</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>maceration pelliculaire 7 heures</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>12.45</u>	Sucre résiduel : <u>1.10</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>4.50 €</u>	
Export : <u>15.00%</u>	3 premiers marchés : <u>japon allemagne etats unis</u>
France : <u>85.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>45.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL BOUMARD Jacky	Code client Interloire : 801381
Adresse : Les Blutteries	Cp : 49270 Commune : St Christophe La Couperie
Téléphone :	Portable :
Email : jacky.boumard@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL BOUMARD Jacky	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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE SAUVIGNON GRIS	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 60.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% 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 : Macération pelliculaire, fermentation 18° élevage sur lie	
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 : 13.44	Sucre résiduel : 0.50
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 : 3.70 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	