



ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
CRLB-RS-17-002	CREMANT DE LOIRE	2017	-
CRLB-RS-ns-001	CREMANT DE LOIRE	-	Domaine de l'été

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: M. PRUDHOMME Sébastien	Code client Interloire : 211105
Adresse : 13 rue de la Rochelambert	Cp : 79100 Commune : MAUZE THOUARSAIS
Téléphone : 05.49.96.64.18	Portable :
Email : domainedelarochelambert@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. PRUDHOMME Sébastien	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 : HI	

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : CREMANT DE LOIRE BRUT	Couleur : Rosé
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 9.75	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 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 : Cuve	
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 : 12.76	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 : 5.90 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 80.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEA Catherine NOLOT

Code client Interloire : 210251

Adresse : Domaine de l'Eté

Cp : 49700 Commune : DOUE EN ANJOU

Téléphone : 02.41.59.11.63

Portable :

Email : domainedelete@wanadoo.fr

Site web : _____

Raison sociale : SCEA Catherine NOLOT

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) : CREMANT DE LOIRE BRUT

Milésime : ns

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE L'ETE

Volume disponible à la vente : 30.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 65% GROSLOT NOIR 35%

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 : 11.56

Sucre résiduel : 8.60

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 : 7.30 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

GMS : %

Caviste : %

CHR : %

Particulier : %