



VAL DE LOIRE  
Millesime

23-27 avril 2019

VINS DU  
 VAL DE LOIRE  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

#valdeoiremillesime

| ANONYMAT     | APPELLATION      | MILLESIME | CUVEE OU MARQUE      |
|--------------|------------------|-----------|----------------------|
| CA-RS-18-001 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Villa Lorane         |
| CA-RS-18-005 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Domaine de Flines    |
| CA-RS-18-009 | CABERNET D'ANJOU | 2018      |                      |
| CA-RS-18-010 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Prestige - Terriades |
| CA-RS-18-013 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Château de Mauny     |
| CA-RS-18-014 | CABERNET D'ANJOU | 2018      |                      |
| CA-RS-18-017 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | La Seigneurie        |
| CA-RS-18-019 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Domaine du Petit Val |
| CA-RS-18-022 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Mon Petit Secret     |
| CA-RS-18-027 | CABERNET D'ANJOU | 2018      | Domaine Saint Arnoul |
| CA-RS-18-028 | CABERNET D'ANJOU | 2018      |                      |



## FICHE TECHNIQUE 2019

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine : <u>HACHET Fabien</u>  | Code client Interloire : <u>300005</u>             |
| Adresse : <u>La Perrière</u>   | Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u> |
| Téléphone :  | Portable : <u>0683877658</u>                       |
| Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>   | Site web : <u>www.robertetmarcel.com</u>           |
| Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT &amp; MARCEL</u>   |  |
| Contact / responsable : <u>HACHET Fabien</u>   | Nom du propriétaire : <u>BONNIN Marc</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>HI</u>              |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>   |  |
| Milésime : <u>2018</u>   | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>villa lorane</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>900.00</u>   |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 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 :   |  |
| 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>12.67</u>  | Sucre résiduel : <u>15.80</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 : €     |                             |
| 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 DOMAINE DE FLINES  | Code client Interloire : 210428          |
| Adresse : 102 rue d'Anjou  | Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND     |
| Téléphone : 02.41.59.42.78   | Portable :                               |
| Email : domaine.de.flines@wanadoo.fr   | Site web :                               |
| Raison sociale : EARL DOMAINE DE FLINES  |  |
| Contact / responsable : Motheron Catherine   | Nom du propriétaire : Motheron Catherine |
| 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           |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU  |  |
| Milésime : 2018  | Couleur : Rosé                           |
| Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE FLINES  |  |
| Volume disponible à la vente : 997.00  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : CABERNET 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 : maceration, FERMENTATION BASSE T°                       |  |
| 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 : 11.82   | Sucre résiduel : 23.40                   |
| 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 : 4.70 €     |   |
| Export : 5.00%                                | 3 premiers marchés : ALLEMAGNE BELGIQUE |
| France : 95.00%                               |   |
| <input type="checkbox"/> GMS : 80.00%         |   |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %          |   |
| <input type="checkbox"/> CHR : 10.00%         |   |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 10.00% |   |

**FICHE TECHNIQUE 2019**

|  |   |
|--|---|
| Nom du domaine : <u>SCEA VIGNOBLE ROUSSEAU</u>   | Code client Interloire : <u>210750</u>          |
| Adresse : <u>8 bis rue de la Chauvière</u>   | Cp : <u>49750</u> Commune : <u>VAL DU LAYON</u> |
| Téléphone : <u>02.41.78.34.76</u>  | Portable : <u>06.75.79.23.77</u>                |
| Email : <u>rousseau@vignoblerousseau.com</u>   | Site web : <u>vignoblerousseau.com</u>          |
| Raison sociale : <u>SCEA VIGNOBLE ROUSSEAU</u>   |   |
| Contact / responsable : <u>Rousseau Tony</u>   | Nom du propriétaire : <u>Rousseau Tony</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>           |

|   |  |
|---|--|
| <b>LA CUVÉE</b>   |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>  |  |
| Milésime : <u>2018</u>  | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>   |  |
| Oeil / Nez /Bouche :  |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 80 % cabernet sauvignon 20 %</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>pressurage sous azote, selection des jus (uniquement coeur de presse) travail en inertage sous azote, elevage sur lies 3 mois</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>11.62</u>   | Sucre résiduel : <u>25.20</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>5.00 €</u>     |                             |
| Export : <u>0.00%</u>                                | 3 premiers marchés :        |
| France : <u>100.00%</u>                              |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                     |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>2.00%</u>      |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>1.00%</u>          |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>97.00%</u> |                             |

## FICHE TECHNIQUE 2019

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine: <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>   | Code client Interloire : <u>211212</u>       |
| Adresse : <u>10 Boulevard de la République</u>   | Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>  |
| Téléphone : <u>02.41.68.81.81</u>  | Portable :                                   |
| Email : <u>emilien.jolivet@uapl.fr</u>   | Site web : <u>_____</u>                      |
| Raison sociale : <u>LES CAVES DE LA LOIRE</u>  |  |
| Contact / responsable : <u>Jolivet Emilien</u>   | Nom du propriétaire : <u>Jolivet Emilien</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>        |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>   |  |
| Milésime : <u>2018</u>   | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Prestige -terriades</u>   |  |
| Volume disponible à la vente : <u>3075.00</u>  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 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>pressurage direct, fermentation basse température, élevage 6 mois sur lies minimum</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>11.80</u>  | Sucre résiduel : <u>26.00</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: LES CAVES DE LA LOIRE

 Code client Interloire : 211212

 Adresse : 10 Boulevard de la République

 Cp : 49380 Commune : THOUARCE

 Téléphone : 02.41.68.81.81

Portable :

 Email : emilien.jolivet@uapl.fr

 Site web : \_\_\_\_\_

 Raison sociale : LES CAVES DE LA LOIRE

 Contact / responsable : Jolivet Emilien

 Nom du propriétaire : Jolivet Emilien

 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) : CABERNET D'ANJOU

 Millésime : 2018

 Couleur : Rosé

 Nom de la cuvée ou marque : Château de Mauny

 Volume disponible à la vente : 2300.00
**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

 Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 90% Cabernet sauvignon 10%

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 : pressurage direct, fermentation 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 : 11.80

 Sucre résiduel : 27.00

 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 : €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 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          |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU  |  |
| Milésime : 2018  | Couleur : Rosé                           |
| Nom de la cuvée ou marque :  |  |
| Volume disponible à la vente : 250.00  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : Cabernet franc   |  |
| 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 : 11.18   | Sucre résiduel : 27.10                   |
| 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 : 4.95 €     |                             |
| Export : 25.00%                               | 3 premiers marchés : russie |
| France : 75.00%                               |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : 25.00%         |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%     |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : 5.00%          |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 60.00% |                             |

**FICHE TECHNIQUE 2019**

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Nom du domaine : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN   | Code client Interloire : 210436      |
| Adresse : 20 rue Saint Arnoul  | Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND |
| Téléphone : 02.41.59.42.83   | Portable : 0675753299                |
| Email : info@leduc-frouin.com  | Site web : www.leduc-frouin.com      |
| Raison sociale : SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN   |                                      |
| Contact / responsable : leduc nathalie   | Nom du propriétaire : leduc nathalie |
| 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       |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU  |  |
| Milésime : 2018  | Couleur : Rosé                           |
| Nom de la cuvée ou marque : LA SEIGNEURIE  |  |
| Volume disponible à la vente : 200.00  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : Cabernet FraNC 50 % CABERNET SAUVIGNON 50%                                   |  |
| 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 : vendanges manuelles, ERAFLAGE, COURTE MACERATION PELLICULAIRE |  |
| 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 : 11.50   | Sucre résiduel : 30.00                   |
| 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 : 4.90 €     |                             |
| Export : %                                    | 3 premiers marchés :        |
| France : 100.00%                              |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : 20.00%         |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %          |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : 10.00%         |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 70.00% |                             |

## FICHE TECHNIQUE 2019

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine: <u>Domaine du Petit Val</u>  | Code client Interloire : <u>210212</u>   |
| Adresse : <u>Le Petit Val</u>  | Cp : <u>49380</u> Commune : <u>CHAVAGNES LES EAUX</u>                                    |
| Téléphone : <u>02.41.54.31.14</u>  | Portable :   |
| Email : <u>denisgoizil49@gmail.com</u>   | Site web : <u>_____</u>  |
| Raison sociale : <u>EARL Denis GOIZIL</u>  |  |
| Contact / responsable : <u>GOIZIL Denis et janine</u>  | Nom du propriétaire : <u>goizil denis, janine et simon goizil denis, janine et simon</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>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>   |  |
| Milésime : <u>2018</u>   | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>domaine du petit val</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>149.97</u>   |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 50% CABERNET SAUVIGNON 50%</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>ELEVAGE EN CUVE</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>11.62</u>  | Sucre résiduel : <u>31.00</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>4.60 €</u>     |                             |
| Export : %   | 3 premiers marchés :        |
| France : <u>100.00%</u>                              |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : <u>10.00%</u>         |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>     |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>15.00%</u>         |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>55.00%</u> |                             |

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL DOMAINE DE FLINES

Code client Interloire : 210428

Adresse : 102 rue d'Anjou

Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND

Téléphone : 02.41.59.42.78

Portable :

Email : domaine.de.flines@wanadoo.fr

Site web :

Raison sociale : EARL DOMAINE DE FLINES

Contact / responsable : Motheron Catherine

Nom du propriétaire : Motheron Catherine

 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) : CABERNET D'ANJOU

Millésime : 2018

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : Mon Petit secret

Volume disponible à la vente : 229.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET 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 : maceration, FERMENTATION BASSE T°

 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 : 11.28

Sucre résiduel : 32.60

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 : 4.70 €

Export : 0.00%

3 premiers marchés :

France : 100.00%

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : 99.99%

**FICHE TECHNIQUE 2019**

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine: <u>domaine saint arnoul</u>  | Code client Interloire : <u>210438</u>             |
| Adresse : <u>Sousigné</u>  | Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u> |
| Téléphone : <u>02.41.59.43.62</u>  | Portable :   |
| Email : <u>domaine@saint-arnoul.com</u>  | Site web : <u>www.saint-arnoul.com</u>             |
| Raison sociale : <u>SCEA Alain POUPARD</u>   |  |
| Contact / responsable : <u>POUPARD ALAIN</u>   | Nom du propriétaire : <u>POUPARD ALAIN</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>              |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : <u>CABERNET D'ANJOU</u>   |  |
| Milésime : <u>2018</u>   | Couleur : <u>Rosé</u>                    |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE SAINT ARNOUL</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>285.00</u>   |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc et cabernet sauvignon</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 traditionnelle</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>11.19</u>  | Sucre résiduel : <u>34.70</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>4.40 €</u> |  |
| Export : %                                       | 3 premiers marchés : <u>particuliers GMS</u> |
| France : %                                       |  |
| <input type="checkbox"/> GMS : %                 |  |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %             |  |
| <input type="checkbox"/> CHR : %                 |  |
| <input type="checkbox"/> Particulier : %         |  |

**FICHE TECHNIQUE 2019**

|  |   |
|--|---|
| Nom du domaine : SCEA JOUSSET  | Code client Interloire : 210239           |
| Adresse : Le Logis du Prieuré  | Cp : 49700 Commune : CONCOURSON SUR LAYON |
| Téléphone : 02.41.59.11.22   | Portable :                                |
| Email : logis.prieure@wanadoo.fr   | Site web :                                |
| Raison sociale : SCEA JOUSSET  |   |
| Contact / responsable : JOUSSET VINCENT  | Nom du propriétaire : JOUSSET 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            |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : CABERNET D'ANJOU  |  |
| Milésime : 2018  | Couleur : Rosé                           |
| Nom de la cuvée ou marque : -  |  |
| Volume disponible à la vente : 35.00   |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : cabernet franc cabernet 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 : <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 : 11.68   | Sucre résiduel : 35.00                   |
| 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 : 4.60 €      |                             |
| Export : %                                     | 3 premiers marchés : france |
| France : %                                     |                             |
| <input type="checkbox"/> GMS : %               |                             |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %           |                             |
| <input type="checkbox"/> CHR : %               |                             |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 100.00% |                             |