



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
CH-RS-18-007	CHINON	2018	RAISONANCE
CH-RS-18-008	CHINON	2018	CUVEE PLAISIR DOMAINE DES BOUQUERRIES
CH-RS-18-010	CHINON	2018	ROSE DE SAIGNEE
CH-RS-18-011	CHINON	2018	DOMAINE DES QUATRE VENTS ROSE
CH-RS-18-013	CHINON	2018	CHÂTEAU COUDRAY MONTPENSIER
CH-RS-18-019	CHINON	2018	CŒUR DE FRANC
CH-RS-18-020	CHINON	2018	RENE COULY

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEA JOHAN Philippe	Code client Interloire : 805194
Adresse : Chezelet	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone :	Portable : 06.13.58.51.49
Email : scea.johanphilippe@orange.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA JOHAN Philippe	Nom du propriétaire : PHILIPPE Johan
Contact / responsable : PHILIPPE Johan	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) : CHINON ROSE	Couleur : Rosé
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : raisonance	
Volume disponible à la vente : 90.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : cabernet france 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 : ROSE DE SAIGNEE	
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 : 13.50	Sucre résiduel : 1.30
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 : 5.50 €	3 premiers marchés :
Export : 0.00%	
France : 0.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>GAEC DES BOUQUERRIES</u>	Code client Interloire : <u>111181</u>
Adresse : <u>4 Les Bouquerries</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02.47.93.10.50</u>	Portable :
Email : <u>gaecdesbouquerries@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>GAEC DES BOUQUERRIES</u>	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
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>CHINON ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE PLAISIR DOMAINE DES BOUQUERRIES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% CABERNET FRANC</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>FA 15° MOITE PRESSURAGE MOITIE SAIGNEE</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>13.60</u>	Sucre résiduel : <u>0.25</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>5.50 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : %	
<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 : SCEA DOMAINE Charles PAIN

Code client Interloire : 113354

Adresse : Chezelet

Cp : 37220 Commune : PANZOULT

Téléphone : 02.47.93.06.14

Portable :

Email : charles.pain@wanadoo.fr

Site web : _____

Raison sociale : SCEA DOMAINE Charles PAIN

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) : CHINON ROSE

Milésime : 2018

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : rose de saignée

Volume disponible à la vente : 420.00

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 : SAIGNEE

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 : 13.70

Sucre résiduel : 1.40

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 : 5.80 €

Export : 1.00%

3 premiers marchés : be be be

France : 99.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 20.00%

CHR : 20.00%

Particulier : 60.00%

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL PHILIPPE ET AURELIEN PION</u>	Code client Interloire : <u>801113</u>
Adresse : <u>La Batisse</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>CRAVANT LES COTEAUX</u>
Téléphone : <u>02.47.93.46.79</u>	Portable :
Email : <u>pion375@gmail.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL PHILIPPE ET AURELIEN PION</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 ?
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>CHINON ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DES QUATRE VENTS ROSE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>160.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
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>13.70</u>	Sucre résiduel : <u>1.70</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 : €	
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: SARL CHATEAU DU COUDRAY MONTPENSIER	Code client Interloire : 300018
Adresse : 29 rue Pierre et Marie Curie	Cp : 37500 Commune : CHINON
Téléphone : 02.47.52.60.77	Portable :
Email : peggy.guerillon@vignobles-feray.com	Site web : www.vignobles-feray.fr
Raison sociale : SARL CHATEAU DU COUDRAY MONTPENSIER	
Contact / responsable : GUERILLON Peggy	Nom du propriétaire : FERAY Gilles
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) : CHINON ROSE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Château coudray montpensier	
Volume disponible à la vente : 157.00	
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 : ROSE DE PRESSURAGE DIRECT -ELEVAGE SUR LIES PENDANT 4 MOIS POUR ACQUERIR DE LA RONDEUR, DU CARACTÈRE ET DE LA SOUPLÈSSE	
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 : 13.76	Sucre résiduel : 1.40
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 : 7.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEA COULY DUTHEIL Père & Fils	Code client Interloire : 110303
Adresse : 12 rue Diderot	Cp : 37502 Commune : CHINON CEDEX
Téléphone : 02.47.97.20.20	Portable :
Email : caves@coulydutheil-chinon.com	Site web :
Raison sociale : SCEA COULY DUTHEIL Père & Fils	
Contact / responsable : couly arnaud	Nom du propriétaire : couly arnaud
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) : CHINON ROSE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : coeur de franc	
Volume disponible à la vente : 150.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % 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 : cuverie inox	
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 : 14.51	Sucre résiduel : 3.20
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 : 7.80 €	
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 : <u>Maison COULY DUTHEIL</u>	Code client Interloire : <u>400154</u>
Adresse : <u>12 rue Diderot</u>	Cp : <u>37502</u> Commune : <u>CHINON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02.47.97.20.20</u>	Portable :
Email : <u>info@coulydutheil-chinon.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Maison COULY DUTHEIL</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 ?
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>CHINON ROSE</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>RENE COULY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>225.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % CABERNET FRANC</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Age moyen des vignes :	
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>cuverie inox</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>14.70</u>	Sucre résiduel : <u>3.20</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>7.10 €</u>	
Export : <u>20.00%</u>	3 premiers marchés : <u>US</u>
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	