



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
RL-RS-18-004	ROSE DE LOIRE	2018	Château de Mauny
RL-RS-18-005	ROSE DE LOIRE	2018	Rosé de loire
RL-RS-18-006	ROSE DE LOIRE	2018	
RL-RS-18-007	ROSE DE LOIRE	2018	
RL-RS-18-010	ROSE DE LOIRE	2018	
RL-RS-18-012	ROSE DE LOIRE	2018	
RL-RS-18-015	ROSE DE LOIRE	2018	Rosé de Loire Domaine des Trottières
RL-RS-18-016	ROSE DE LOIRE	2018	

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>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>ROSE DE LOIRE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>chateau de mauny</u>	
Volume disponible à la vente : <u>218.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>grolleau 67% gamay 33%</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>11.90</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</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 : €	
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 ASSERAY	Code client Interloire : 805098
Adresse : La Raterie	Cp : 49320 Commune : BRISSAC LOIRE AUBANCE
Téléphone : 02.41.91.25.16	Portable :
Email : domaineasseray@yahoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL ASSERAY	
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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Rosé de Loire	
Volume disponible à la vente : 28.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Grolleau GRIS 50% gamay 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 : élevage en 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 : 12.20	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 : 4.40 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEA BIOTTEAU Frères	Code client Interloire : 210729
Adresse : Château d'Avrillé	Cp : 49320 Commune : ST JEAN DES MAUVRETS
Téléphone : 02.41.91.22.46	Portable :
Email : chateau.avrille@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA BIOTTEAU Frères	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 : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE
 Milésime : 2018
 Couleur : Rosé
 Nom de la cuvée ou marque : -
 Volume disponible à la vente : 150.00
Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 60 %, grolleau noir 30 %, gamay 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 :
 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 : 12.34
 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 : 4.80 €	3 premiers marchés :
Export : 0.00%	
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 70.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine Dittière</u>	Code client Interloire : <u>211007</u>
Adresse : <u>1 Chemin de la Grouas</u>	Cp : <u>49320</u> Commune : <u>VAUCHRETIEN</u>
Téléphone : <u>02.41.91.23.78</u>	Portable : <u>0683104250</u>
Email : <u>domaine.dittiere@sfr.fr</u>	Site web : <u>www.domainedittiere.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DITTIERE</u>	
Contact / responsable : <u>Dittière Bruno</u>	Nom du propriétaire : <u>Dittière Bruno & Joël</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>ROSE DE LOIRE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>107.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay 50% grolleau gris 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>macération partielle et élevage sur lies fines</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>12.41</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</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>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE PERCHER</u>	Code client Interloire : <u>211045</u>
Adresse : <u>Savonnière</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>LES VERCHERS SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02.41.59.76.29</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainepercher.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE PERCHER</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>ROSE DE LOIRE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>grolleau 50 cabernet franc 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>fermentation basse temperature</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>12.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</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>4.90 €</u>	
Export : <u>5.00%</u>	3 premiers marchés : <u>belgique 0 0</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL PLESSIS Ch. & S.	Code client Interloire : 210633
Adresse : Le Moulin de Chauvigné	Cp : 49190 Commune : ROCHEFORT SUR LOIRE
Téléphone : 02.41.78.86.56	Portable :
Email : info@moulindechauvigne.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL PLESSIS Ch. & S.	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 : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE	Couleur : Rosé
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 29.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : grolleau	
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 : traditionnelle	
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 : 12.57	Sucre résiduel : 0.20
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 : 4.90 €	
Export : 10.00%	3 premiers marchés : USA
France : 90.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 80.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS DOMAINE DES TROTTIERES	Code client Interloire : 210880
Adresse : Les Troitières	Cp : 49380 Commune : BELLEVIGNE EN LAYON
Téléphone : 02.41.54.14.10	Portable :
Email : contact@domainedestrotties.com	Site web :
Raison sociale : SAS DOMAINE DES TROTTIERES	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 : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Rosé de Loire Domaine des Troitières	
Volume disponible à la vente : 166.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Gamay 50 % Grolleau 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 : vinification traditionnelle	
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 : 12.71	Sucre résiduel : 2.56
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 : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 0.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 0.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian	Code client Interloire : 801051
Adresse : 4 chemin du Vignoble	Cp : 49540 Commune : MARTIGNE BRIAND
Téléphone : 02.41.59.43.58	Portable :
Email : sophie.bonninlesloges@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL BONNIN Sophie et Jean-Christian	
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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : ROSE DE LOIRE

Milésime : 2018

Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque : -

Volume disponible à la vente : 120.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 66% GROLLEAU 14% GAMAY 20%

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 6H -FERMENTATION BASSES TEMPERATURES

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 : 12.73

Sucre résiduel : 0.70

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 : 5.00 €

Export : %

3 premiers marchés :

France : 100.00%

GMS : %

Caviste : %

CHR : 10.00%

Particulier : 90.00%