



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
S-RS-18-004	SAUMUR	2018	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>La Seigneurie</u>	Code client Interloire : <u>210814</u>
Adresse : <u>71 route de Champigny</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>SAUMUR</u>
Téléphone : <u>02.41.50.11.15</u>	Portable :
Email : <u>laseigneurie.vins@hotmail.fr</u>	Site web : <u>www.laseigneurie.net</u>
Raison sociale : <u>EARL FOUCHER</u>	
Contact / responsable : <u>FOUCHER EARL</u>	Nom du propriétaire : <u>Foucher Alban</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>SAUMUR ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>15.00</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>6 mois en cuve thermoregulee</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>14.44</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</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 : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	