

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
T-RS-18-003	TOURAINÉ	2018	DOMAINE DE LA GABILLIERE
T-RS-18-006	TOURAINÉ	2018	INTREPIDE
T-RS-18-008	TOURAINÉ	2018	
T-RS-18-013	TOURAINÉ	2018	DOMAINE DES CLEMENDIERES
T-RS-18-014	TOURAINÉ	2018	L'ÉTÉ S'RA CHAUD

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>LEPA AMBOISE</u>	Code client Interloire : <u>110993</u>
Adresse : <u>46 avenue Emile Gounin</u>	Cp : <u>37400</u> Commune : <u>AMBOISE</u>
Téléphone : <u>02.47.23.35.51</u>	Portable :
Email : <u>expl.amboise@educagri.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>LEPA AMBOISE</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>TOURAIN</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GABILLIERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>34.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GROLLEAU, GAMAY</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>0.00</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>5.80 €</u>	
Export : <u>3.00%</u>	3 premiers marchés : <u>ALLEMAGNE ALLEMAGNE ALLEMAGNE</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>LES VIGNERONS DES COTEAUX ROMANAIS</u>	Code client Interloire : <u>112548</u>
Adresse : <u>50 rue Principale</u>	Cp : <u>41140</u> Commune : <u>ST ROMAIN SUR CHER</u>
Téléphone : <u>02.54.71.70.74</u>	Portable :
Email : <u>sdecours.romonais@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>LES VIGNERONS DES COTEAUX ROMANAIS</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 : HA	Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>TOURAINÉ</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>intrepide</u>	
Volume disponible à la vente : <u>651.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>gamay 65% cabernet franc 35%</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>12.53</u>	Sucre résiduel : <u>6.00</u>
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 : <u>3.90 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCA CELLIER DU BEAUJARDIN	Code client Interloire : 110099
Adresse : 32 avenue du 11 Novembre 1918	Cp : 37150 Commune : BLERE
Téléphone : 02.47.57.91.04	Portable :
Email : cellier.beaujardin@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : SCA CELLIER DU BEAUJARDIN	
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) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 200.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : GAMAY 80% COT 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 : 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 : 12.77	Sucre résiduel : 3.70
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 : 4.05 €	
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 PONLEVOY	Code client Interloire : 110101
Adresse : La Hardionnerie	Cp : 37150 Commune : BLERE
Téléphone : 02.47.57.87.65	Portable :
Email : arnaultponlevoy@hotmail.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL PONLEVOY	
Contact / responsable : Ponlevoy Arnault	Nom du propriétaire : Ponlevoy Arnault
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) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : -DOMAINE DES CLEMENDIERES	
Volume disponible à la vente : 125.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Gamay 60% Côt 20% Grolleau 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 : FA à 18°C et élevage sur lie 6 mois	
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 : 13.62	Sucre résiduel : 3.20
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 : 10.00%	3 premiers marchés :
France : 90.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: VEILEX	Code client Interloire : 300370
Adresse : 4 chemin de la Chapinière	Cp : 41110 Commune : CHATEAUVIEUX
Téléphone : 02 54 75 43 00	Portable : 06 67 05 83 41
Email : contact@lachapiniere.com	Site web : www.lachapiniere.com
Raison sociale : SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX	
Contact / responsable : VEILEX Florence	Nom du propriétaire : VEILEX Florence
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) : TOURAINE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : L'été s'ra chaud	
Volume disponible à la vente : 80.50	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : GAMAY 70% PINEAU D'AUNIS 22% Cabernet franc 8%	
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 : 13.66	Sucre résiduel : 2.90
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 : 7.40 €	
Export : 10.00%	3 premiers marchés : belgique
France : 90.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 35.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 50.00%	