



VAL DE LOIRE  
*Millesime*

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
IMT-RS-18-001	VAL DE LOIRE ASSEMBLAGE	2018	Rosé Seduction
IVL-RS-18-001	VAL DE LOIRE ASSEMBLAGE	2018	Petit'o rosé



**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : M. HERVE VINCENT	Code client Interloire : 511801
Adresse : Lorière	Cp : 44830 Commune : BRAINS
Téléphone : 02 40 65 68 47	Portable : 0614824906
Email : chateauloriere@sfr.fr	Site web : _____
Raison sociale : M. HERVE VINCENT	
Contact / responsable : Hervé Vincent	Nom du propriétaire : Hervé 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) : VAL DE LOIRE MERLOT ROSE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Rosé Seduction	
Volume disponible à la vente : 80.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : merlot	
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 : 13.13	Sucre résiduel : 0.50
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 : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: <u>Domaine Petiteau</u>	Code client Interloire : <u>510724</u>
Adresse : <u>451 la Chalosière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02.40.36.20.15</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainepetiteau.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL PETITEAU Michel et Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>PETITEAU Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>PETITEAU Vincent</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>VAL DE LOIRE ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>petit'o rosé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>60.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Gamay 60% merlot 40%</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 sans FML</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>11.98</u>	Sucre résiduel : <u>3.70</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>3.90 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	