

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 |
|---------------|------------------------|-----------|-----------------|
| AVB-RG-16-002 | ANJOU-VILLAGES BRISSAC | 2016      | Prémium         |
| AVB-RG-17-001 | ANJOU-VILLAGES BRISSAC | 2017      | Tradition       |
| AVB-RG-17-005 | ANJOU-VILLAGES BRISSAC | 2017      | Clos Guenet     |



**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 &amp; 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>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>  |  |
| Milésime : <u>2016</u>  | Couleur : <u>Rouge</u>                   |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Prémium</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>20.00</u>   |  |
| <b>Description du vin</b>   |  |
| Oeil / Nez /Bouche :  |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>CABERNET SAUVIGNON 100%</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 longue et élevage en fûts de chêne 11 mois</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>13.05</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>9.80 €</u>      |                                   |
| Export : <u>0.00%</u>                                 | 3 premiers marchés : <u>0 0 0</u> |
| France : <u>100.00%</u>                               |                                   |
| <input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>           |                                   |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>       |                                   |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>0.00%</u>           |                                   |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u> |                                   |

**FICHE TECHNIQUE 2019**

|  |  |
|--|--|
| Nom du domaine : EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne   | Code client Interloire : 210079  |
| Adresse : Domaine de Ste Anne  | Cp : 49320 Commune : BRISSAC QUINCE  |
| Téléphone : 02.41.91.24.58   | Portable :   |
| Email : marc-brault@wanadoo.fr   | Site web : _____   |
| Raison sociale : EARL BRAULT - Domaine de Ste Anne   | 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   |

|  |  |
|--|--|
| <b>LA CUVÉE</b>  |  |
| AOC /IGP (catégorie) : ANJOU-VILLAGES BRISSAC  |  |
| Milésime : 2017  | Couleur : Rouge                          |
| Nom de la cuvée ou marque : tradition  |  |
| Volume disponible à la vente : 100.00  |  |
| <b>Description du vin</b>  |  |
| Oeil / Nez /Bouche :   |  |
| Cépages utilisés (en %) : cabernet sauvignon   |  |
| 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 : cuvaison en cuve vinimatic                              |  |
| 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 : 12.78   | 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 : 6.50 €     |  |
| Export : %                                    | 3 premiers marchés : particuliers grande surface |
| France : 100.00%                              |  |
| <input type="checkbox"/> GMS : 5.00%          |  |
| <input type="checkbox"/> Caviste : %          |  |
| <input type="checkbox"/> CHR : 5.00%          |  |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 90.00% |  |

**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 &amp; 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>ANJOU-VILLAGES BRISSAC</u>  |  |
| Milésime : <u>2017</u>  | Couleur : <u>Rouge</u>                   |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>Clos Guenet</u>  |  |
| Volume disponible à la vente : <u>22.00</u>   |  |
| <b>Description du vin</b>   |  |
| Oeil / Nez /Bouche :  |  |
| Cépages utilisés (en %) : <u>Cabernet franc 100%</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 longue et élevage en fûts de chêne 11 mois</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>13.58</u>   | Sucre résiduel : <u>0.00</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>8.80 €</u>      |                                   |
| Export : <u>0.00%</u>                                 | 3 premiers marchés : <u>0 0 0</u> |
| France : <u>100.00%</u>                               |                                   |
| <input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>           |                                   |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>0.00%</u>       |                                   |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>0.00%</u>           |                                   |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>100.00%</u> |                                   |