



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
AV-RG-16-005	ANJOU-VILLAGES	2016	Petit ce
AV-RG-16-006	ANJOU-VILLAGES	2016	Joué
AV-RG-17-008	ANJOU-VILLAGES	2017	
AV-RG-17-009	ANJOU-VILLAGES	2017	
AV-RG-17-011	ANJOU-VILLAGES	2017	La Seigneurie
AV-RG-17-014	ANJOU-VILLAGES	2017	Anjou-villages Domaine des Trottieres
AV-RG-17-016	ANJOU-VILLAGES	2017	Pièces du Moulin - Château des Rochettes
AV-RG-17-021	ANJOU-VILLAGES	2017	
AV-RG-17-022	ANJOU-VILLAGES	2017	Cuvée Andécaves

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL LES NEUF VINGTS	Code client Interloire : 300929
Adresse : Vignoble Musset Roullier	Cp : 49620 Commune : LA POMMERAYE
Téléphone : 02.41.39.05.71	Portable :
Email : musset.roullier@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL LES NEUF VINGTS	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) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2016	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : petit ce	
Volume disponible à la vente : 60.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% cabernet franc	
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 : 13.65	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 : €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA MATIGNON</u>	Code client Interloire : <u>210434</u>
Adresse : <u>21 avenue du Château</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02.41.59.43.71</u>	Portable :
Email : <u>info@domaine-matignon.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA MATIGNON</u>	
Contact / responsable : <u>Matignon Yves</u>	Nom du propriétaire : <u>Matignon Yves</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</u>	
Milésime : <u>2016</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>joué</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
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>13.77</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 DU PETIT CLOCHER	Code client Interloire : 210226
Adresse : Lieu dit : La laiterie	Cp : 49560 Commune : CLERE SUR LAYON
Téléphone : 02.41.59.54.51	Portable : 0679090388
Email : petit.clocher@wanadoo.fr	Site web : www.domainedupetitclocher.fr
Raison sociale : EARL DU PETIT CLOCHER	
Contact / responsable : DENIS Vincent	Nom du propriétaire : DENIS VIGNOBLES
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) : ANJOU-VILLAGES

Milésime : 2017

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 203.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : cabernet sauvignon 80% cabernet franc 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 :

Elevage barrique : Oui Non

Elevage sur lies : Oui Non

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 13.12

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Rouge

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 0.00

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 7.50 €

Export : 15.00%

France : 85.00%

GMS : 5.00%

Caviste : 10.00%

CHR : 10.00%

Particulier : 75.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : usa russie israel

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL JOSELON	Code client Interloire : 210213
Adresse : Les Oisonnières	Cp : 49380 Commune : CHAVAGNES LES EAUX
Téléphone : 02.41.54.13.98	Portable :
Email : earljoselon@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL JOSELON	
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) : ANJOU-VILLAGES	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 52.50	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% 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 : élevage en fûts	
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 : 13.15	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 : 5.70 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 85.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN</u>	Code client Interloire : <u>210436</u>
Adresse : <u>20 rue Saint Arnoul</u>	Cp : <u>49540</u> Commune : <u>MARTIGNE BRIAND</u>
Téléphone : <u>02.41.59.42.83</u>	Portable : <u>0675753299</u>
Email : <u>info@leduc-frouin.com</u>	Site web : <u>www.leduc-frouin.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE LEDUC-FROUIN</u>	
Contact / responsable : <u>leduc nathalie</u>	Nom du propriétaire : <u>leduc nathalie</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</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA SEIGNEURIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>42.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>cabernet franc 80 % caBERNET SAUVIGNON 20%</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>VENDANGES MANUELLES, ERAFLAGE TOTAL, 3 semaines de maceration</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>13.25</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>7.40 €</u>	
Export : <u>3.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>97.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>77.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SAS DOMAINE DES TROTTIERES</u>	Code client Interloire : <u>210880</u>
Adresse : <u>Les Troitières</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>BELLEVIGNE EN LAYON</u>
Téléphone : <u>02.41.54.14.10</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedestrotties.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SAS DOMAINE DES TROTTIERES</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) : ANJOU-VILLAGES

Milésime : 2017 Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : Anjou-villages domaine des troitières

Volume disponible à la vente : 157.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : cabernet franc 60 % cabernet sauvignon 40 %

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 : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 13.42 Sucre résiduel : 0.16

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 : <u>7.50 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>0 0 0</u>
France : <u>0.00%</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>0.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA Catherine NOLOT</u>	Code client Interloire : <u>210251</u>
Adresse : <u>Domaine de l'Eté</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>DOUE EN ANJOU</u>
Téléphone : <u>02.41.59.11.63</u>	Portable :
Email : <u>domainedelete@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA Catherine NOLOT</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>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>PIECES DU MOULIN - CHATEAU DES ROCHETTES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>41.55</u>	
Description du vin	
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 :	
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>13.50</u>	Sucre résiduel : <u>0.40</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>10.20 €</u>	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA JOUSSET</u>	Code client Interloire : <u>210239</u>
Adresse : <u>Le Logis du Prieuré</u>	Cp : <u>49700</u> Commune : <u>CONCOURSON SUR LAYON</u>
Téléphone : <u>02.41.59.11.22</u>	Portable :
Email : <u>logis.prieure@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA JOUSSET</u>	
Contact / responsable : <u>JOUSSET VINCENT</u>	Nom du propriétaire : <u>JOUSSET 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>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>ANJOU-VILLAGES</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>32.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>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>cuve</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>14.01</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>6.50 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>france 0 0</u>
France : %	
<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: <u>Domaine Sauveroy</u>	Code client Interloire : <u>210772</u>
Adresse : <u>Domaine du Sauveroy</u>	Cp : <u>49750</u> Commune : <u>ST LAMBERT DU LATTAY</u>
Téléphone : <u>02.41.78.30.59</u>	Portable :
Email : <u>domainesauveroy@sauveroy.com</u>	Site web : <u>www.sauveroy.com</u>
Raison sociale : <u>EARL CAILLEAU Pascal</u>	
Contact / responsable : <u>CAILLEAU Quentin</u>	Nom du propriétaire : <u>Cailleau Pascal</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</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>cuvée andécaves</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.60</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>elevage en barrique pendant 12 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>14.71</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>10.20 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>belgique singapour</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00%</u>	