



23-27 avril 2019



#valdeoiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
CH-RG-16-002	CHINON	2016	CARACTERE
CH-RG-17-002	CHINON	2017	RIVERIA
CH-RG-17-003	CHINON	2017	TRADITION
CH-RG-17-008	CHINON	2017	LES PUYS
CH-RG-17-013	CHINON	2017	LES TRUFFIERES
CH-RG-17-016	CHINON	2017	BARONNIE MADELEINE
CH-RG-18-007	CHINON	2018	DOMAINE DE LA SEMELLERIE VIEILLES VIGNES
CH-RG-18-008	CHINON	2018	TRADITION
CH-RG-18-009	CHINON	2018	DOMAINE DU PUY RIGALT
CH-RG-18-010	CHINON	2018	AUTHENTIQUE
CH-RG-18-013	CHINON	2018	CUVEE TRADITION DOMAINE DES BOUQUERRRIES
CH-RG-18-018	CHINON	2018	VIEILLES VIGNES
CH-RG-18-024	CHINON	2018	LES CHAMPS VIGNONS
CH-RG-18-027	CHINON	2018	CUVEE CONFIDENCE
CH-RG-18-031	CHINON	2018	DOMAINE DE LA MORANDIERE - VIEILLES VIGNES
CH-RG-18-032	CHINON	2018	BAUDRY-DUTOUR "VIEILLES VIGNES"
CH-RG-18-033	CHINON	2018	DOMAINE DE LA LYSARDIERE
CH-RG-18-034	CHINON	2018	LE PUY BLANC
CH-RG-18-036	CHINON	2018	MARQUIS DE SURBLET / ALBERT BESOMBES



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DOMAINE DE NOIRE

Code client Interloire : 300108

Adresse : 160 rue de l'Olive

Cp : 37500 Commune : CHINON

Téléphone : 02.47.93.44.89

Portable :

Email : contact@domainedenoire.fr

Site web : \_\_\_\_\_

Raison sociale : EARL DOMAINE DE NOIRE

Contact / responsable :

Nom du propriétaire :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez ?

Surface de production : HA

Volume produit en moyenne : HL

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CHINON ROUGE

Milésime : 2016

Couleur : Rouge

Nom de la cuvée ou marque : CARACTERE

Volume disponible à la vente : 74.00

#### Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : CABERNET frANC 100%

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 : 1 AN BARRIQUE

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 : 13.20

Sucre résiduel : 0.30

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 : 14.00 €

Export : 8.00%

3 premiers marchés : USA

France : %

GMS : %

Caviste : 10.00%

CHR : 40.00%

Particulier : 50.00%

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA LES ARES DE LOIRE</u>	Code client Interloire : <u>805137</u>
Adresse : <u>11 rue de la Croix Marie</u>	Cp : <u>37500</u> Commune : <u>RIVIERE</u>
Téléphone :	Portable : <u>0666962525</u>
Email : <u>lesaresdeloire@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA LES ARES DE LOIRE</u>	Nom du propriétaire : <u>COLLEVATI LAURENT</u>
Contact / responsable : <u>COLLEVATI LAURENT</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>CHINON ROUGE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>RIVERIA</u>	
Volume disponible à la vente : <u>33.00</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>12 MOIS D'ELEVAGE BARRIQUE CHENE</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>12.60</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>12.50 €</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>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DOMAINE DE LA COMMANDERIE	Code client Interloire : 113372
Adresse : La Commanderie	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02.47.93.39.32	Portable :
Email : philippepain@commanderie37.fr	Site web :
Raison sociale : EARL DOMAINE DE LA COMMANDERIE	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) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : TRADITION	
Volume disponible à la vente : 130.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 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 en barrique	
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 : 12.60	Sucre résiduel : 0.30
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 : 11.00 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : Allemagne
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 30.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 45.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>M. ROUSSE Wilfrid</u>	Code client Interloire : <u>110889</u>
Adresse : <u>La Halbardière</u>	Cp : <u>37420</u> Commune : <u>SAVIGNY EN VERON</u>
Téléphone : <u>02.47.58.84.02</u>	Portable :
Email : <u>wilfrid.rousse@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>M. ROUSSE Wilfrid</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON ROUGE</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>LES PUY</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Age moyen des vignes :	
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>12 FUT</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>13.50</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>11.00 €</u>	3 premiers marchés : <u>USA EUROPE BRESIL</u>
Export : <u>10.00%</u>	
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>10.00%</u>	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL BROUCOURT	Code client Interloire : 110662
Adresse : 3 chemin des Caves	Cp : 37500 Commune : RIVIERE
Téléphone : 02.47.93.34.49	Portable :
Email : philippe.brocourt@gmail.com	Site web : http://www.domaine-brocourt-chinon.fr/
Raison sociale : EARL BROUCOURT	
Contact / responsable : BROUCOURT Philippe	Nom du propriétaire : BROUCOURT Philippe
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2017	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : LES TRUFFIERES	
Volume disponible à la vente : 75.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%	
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 traD en cuve thermorégul. Macération longue de 3 sem à 30°C. Lev indigènes. ElevaGE PDT 1 An : 1/2 cuve et 1/2 barr	
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 : 14.00	Sucre résiduel : 0.40
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 : 8.70 €	
Export : 8.00%	3 premiers marchés : USA BEL JAP
France : 92.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 30.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 4.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 56.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Maison COULY DUTHEIL</u>	Code client Interloire : <u>400154</u>
Adresse : <u>12 rue Diderot</u>	Cp : <u>37502</u> Commune : <u>CHINON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02.47.97.20.20</u>	Portable :
Email : <u>info@coulyduthheil-chinon.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Maison COULY DUTHEIL</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON ROUGE</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>BARONNIE MADELEINE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>142.50</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % CABERNET FRANC</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Age moyen des vignes :	
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 a maturation optimale - vinif en cuve inox</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
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>14.35</u>	Sucre résiduel : <u>0.60</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>11.20 €</u>	3 premiers marchés : <u>US</u>
Export : <u>20.00%</u>	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	



**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine: EARL CHARBONNIER Christian	Code client Interloire : 110332
Adresse : 1 place de l'Eglise	Cp : 37220 Commune : CROUZILLES
Téléphone : 02.47.58.63.27	Portable :
Email : charbonnier.christian0083@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL CHARBONNIER Christian	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) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : TRADITION	
Volume disponible à la vente : 40.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%	
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 : 13.00	Sucre résiduel : 0.00
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 : 5.20 €	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 : EARL DOMAINE DU PUY RIGALT	Code client Interloire : 110883
Adresse : 12 route de Candés	Cp : 37420 Commune : SAVIGNY EN VERON
Téléphone : 02.47.58.96.92	Portable :
Email : jl.page01@orange.fr	Site web : domainedupuyrigault.com
Raison sociale : EARL DOMAINE DU PUY RIGALT	
Contact / responsable : PAGE JEAN LOUIS	Nom du propriétaire : PAGE JEAN LOUIS
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) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DU PUY RIGALT	
Volume disponible à la vente : 250.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : VINIFICATION TRADITIONNEL ELEVAGE EN CUVE INOX	
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 : 13.00	Sucre résiduel : 0.70
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 : 6.00 €	
Export : 2.00%	3 premiers marchés : G.B BELGIQUE JAPON
France : 98.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 15.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 73.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DU PUY	Code client Interloire : 111586
Adresse : 11 Le Puy	Cp : 37500 Commune : CRAVANT LES COTEAUX
Téléphone : 02.47.98.42.31	Portable :
Email : domaine.du.puy@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DU PUY	
Contact / responsable : delalande patrick	Nom du propriétaire : delalande patrick
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) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : authentique	
Volume disponible à la vente : 160.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : 13.00	Sucre résiduel : 0.30
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 : 5.40 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 30.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 30.00%	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : GAEC DES BOUQUERRIES	Code client Interloire : 111181
Adresse : 4 Les Bouquerreries	Cp : 37500 Commune : CRAVANT LES COTEAUX
Téléphone : 02.47.93.10.50	Portable :
Email : gaecdesbouquerreries@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : GAEC DES BOUQUERRIES	
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) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : CUVÉE TRADITION DOMAINE DES BOUQUERRIES	
Volume disponible à la vente : 500.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : FA 18°	
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 : 13.10	Sucre résiduel : 0.20
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 : 5.50 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 50.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 50.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL DU PUY	Code client Interloire : 111586
Adresse : 11 Le Puy	Cp : 37500 Commune : CRAVANT LES COTEAUX
Téléphone : 02.47.98.42.31	Portable :
Email : domaine.du.puy@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DU PUY	
Contact / responsable : delalande patrick	Nom du propriétaire : delalande patrick
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) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : vieilles vignes	
Volume disponible à la vente : 100.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : 13.50	Sucre résiduel : 0.30
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 : 6.40 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 40.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 20.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS</u>	Code client Interloire : <u>113326</u>
Adresse : <u>BP 2</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.47.93.42.70</u>	Portable :
Email : <u>valerie.hurtier@uapl.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON ROUGE</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les champs vignons</u>	
Volume disponible à la vente : <u>798.54</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet f</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>classique</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>13.55</u>	Sucre résiduel : <u>1.50</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>3.90 €</u>	
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 Hervé DESBOURDES	Code client Interloire : 110575
Adresse : 12 rue Etilly	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02.47.58.58.38	Portable : 0689812680
Email : herve.desbourdes@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL Hervé DESBOURDES	Nom du propriétaire : DESBOURDES Hervé
Contact / responsable : DESBOURDES Hervé	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) : CHINON ROUGE	Couleur : Rouge
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : Cuvée Confidence	
Volume disponible à la vente : 200.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 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 : 13.70	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 : 6.10 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS BAUDRY-DUTOUR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02.47.58.53.01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutour.fr	Site web : _____
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOUR	
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA MORANDIERE - VIEILLES VIGNES	
Volume disponible à la vente : 600.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : CABERNET FRANC 100%	
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 : 14.00	Sucre résiduel : 0.00
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 : 8.00 €	
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 : SAS BAUDRY-DUTOUR	Code client Interloire : 400550
Adresse : La Morandière	Cp : 37220 Commune : PANZOULT
Téléphone : 02.47.58.53.01	Portable :
Email : audrey@baudry-dutour.fr	Site web : _____
Raison sociale : SAS BAUDRY-DUTOUR	
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : CHINON ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : BAUDRY-DUTOUR "VIEILLES VIGNES"	
Volume disponible à la vente : 500.00	
<b>Description du vin</b>	
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 : 14.00	Sucre résiduel : 0.00
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 : 6.50 €	
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>ESAT Production Vignobles du Paradis</u>	Code client Interloire : <u>110999</u>
Adresse : <u>ZI NORD</u>	Cp : <u>86200</u> Commune : <u>LOUDUN</u>
Téléphone : <u>02.47.95.81.57</u>	Portable :
Email : <u>caveau@vignoblesduparadis.com</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>ESAT Production Vignobles du Paradis</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 ?
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	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>CHINON ROUGE</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine de la lysardière</u>	
Volume disponible à la vente : <u>415.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
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 :	
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>14.10</u>	Sucre résiduel : <u>0.30</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 : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL DOMAINE DES GELERIES

Adresse : 3 et 4 rue des Géleries

Téléphone : 02.47.97.74.83

Email : domainedesgeleries@orange.fr

Raison sociale : EARL DOMAINE DES GELERIES

Contact / responsable :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez ?

Surface de production : HA

Code client Interloire : 801019

Cp : 37140 Commune : BOURGUEIL

Portable :

Site web : \_\_\_\_\_

Nom du propriétaire :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ?

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez ?

Volume produit en moyenne : HL

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : CHINON ROUGE

Milésime : 2018

Nom de la cuvée ou marque : le puy blanc

Volume disponible à la vente : 150.00

#### Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : cabernet franc

Age moyen des vignes :

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 :  Oui  Non

Elevage sur lies :  Oui  Non

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : Degrès acquis : 14.17

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Rouge

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 1.30

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €

Export : 0.00%

France : 100.00%

GMS : 20.00%

Caviste : 20.00%

CHR : 20.00%

Particulier : 40.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : france - -

## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS</u>	Code client Interloire : <u>113326</u>
Adresse : <u>BP 2</u>	Cp : <u>49380</u> Commune : <u>THOUARCE</u>
Téléphone : <u>02.47.93.42.70</u>	Portable :
Email : <u>valerie.hurtier@uapl.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SICA DES CAVES DES VINS DE RABELAIS</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>CHINON ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Marquis de surblet/ albert besombes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>897.43</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% cabernet f</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>classique</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>14.38</u>	Sucre résiduel : <u>0.20</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>3.20 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	