

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
S-RG-18-004	SAUMUR	2018	Epinette
S-RG-18-007	SAUMUR	2018	
S-RG-18-010	SAUMUR	2018	AZURé

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL THERMEAU</u>	Code client Interloire : <u>300941</u>
Adresse : <u>Les Gallées</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>VAUDELNAY</u>
Téléphone : <u>02.41.52.27.25</u>	Portable :
Email : <u>thermeau.benedictins@neuf.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL THERMEAU</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>SAUMUR ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>EPINETTE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</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>cuve inox</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>13.71</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>4.90 €</u>	
Export : <u>5.00%</u>	3 premiers marchés : <u>Belgique</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>85.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE DES RAYNIERES</u>	Code client Interloire : <u>210982</u>
Adresse : <u>33 rue du Ruau</u>	Cp : <u>49400</u> Commune : <u>VARRAINS</u>
Téléphone : <u>02.41.52.44.87</u>	Portable :
Email : <u>contact@domainedesraynieres.com</u>	Site web : <u>www.domainedesraynieres.com</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DES RAYNIERES</u>	
Contact / responsable : <u>REBEILLEAU SYLVAIN</u>	Nom du propriétaire : <u>REBEILLEAU SYLVAIN</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>SAUMUR ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</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>EN CUVE INOX THERMOREGULEE</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>14.09</u>	Sucre résiduel : <u>0.01</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>5.60 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>HACHET Fabien</u>	Code client Interloire : <u>300005</u>
Adresse : <u>La Perrière</u>	Cp : <u>49260</u> Commune : <u>ST CYR EN BOURG</u>
Téléphone :	Portable : <u>0683877658</u>
Email : <u>fabienhachet@robertetmarcel.com</u>	Site web : <u>www.robertetmarcel.com</u>
Raison sociale : <u>SCA CAVE ROBERT & MARCEL</u>	
Contact / responsable : <u>HACHET Fabien</u>	Nom du propriétaire : <u>BONNIN Marc</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>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>SAUMUR ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>AZURÉ</u>	
Volume disponible à la vente : <u>449.00</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>15.08</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 : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	