



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 |
|----------------|-------------|-----------|--|
| TASS-RG-17-002 | TOURAINÉ | 2017 | Brin d'épice |
| TASS-RG-18-001 | TOURAINÉ | 2018 | Côt |
| TASS-RG-18-010 | TOURAINÉ | 2018 | Touraine Tradition |
| TASS-RG-18-012 | TOURAINÉ | 2018 | Domaine des Clemendieres |
| TASS-RG-18-013 | TOURAINÉ | 2018 | Touraine Cot Malbec Domaine Pre Baron |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|--|
| Nom du domaine : GAEC DESLOGES M. et F. | Code client Interloire : 112395 |
| Adresse : 82 rue Principale | Cp : 41140 Commune : ST ROMAIN SUR CHER |
| Téléphone : 02.54.71.71.22 | Portable : |
| Email : ledomaineduchapitre@wanadoo.fr | Site web : |
| Raison sociale : GAEC DESLOGES M. et F. | Nom du propriétaire : desloges francois |
| Contact / responsable : desloges francois | 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) : TOURAINE ASSEMBLAGE ROUGE | |
| Milésime : 2017 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : BRIN D'EPICE | |
| Volume disponible à la vente : 39.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : 100% COT | |
| 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 : MACERATION THERMO REGULEE | |
| 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 : 12.28 | 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 : 7.00 € | |
| Export : 1.00% | 3 premiers marchés : BELGIQUE PBAS CANADA |
| France : 1.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 1.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 1.00% | |
| <input type="checkbox"/> CHR : 1.00% | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 1.00% | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|--|
| Nom du domaine: M. GODEAU Frédéric | Code client Interloire : 300555 |
| Adresse : 89 Vallée de Mesvres | Cp : 37150 Commune : CIVRAY DE TOURAINE |
| Téléphone : | Portable : 0637882080 |
| Email : frederic.godeau@wanadoo.fr | Site web : |
| Raison sociale : M. GODEAU Frédéric | Nom du propriétaire : GODEAU frederic |
| Contact / responsable : godeau frederic | 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) : TOURAINE ASSEMBLAGE ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : CÔT | |
| Volume disponible à la vente : 40.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : 100% cot | |
| 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 : 10.40 | Sucre résiduel : 1.00 |
| 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 : 4.00 € | 3 premiers marchés : |
| Export : % | |
| France : % | |
| <input type="checkbox"/> GMS : % | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : % | |
| <input type="checkbox"/> CHR : % | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 100.00% | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|--|
| Nom du domaine : EARL DENIS Patricia & Bruno | Code client Interloire : 112163 |
| Adresse : 115 route de St Aignan | Cp : 41110 Commune : MAREUIL SUR CHER |
| Téléphone : 02.54.75.18.72 | Portable : |
| Email : domaine.renaudie@wanadoo.fr | Site web : _____ |
| Raison sociale : EARL DENIS Patricia & Bruno | 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) : TOURAINE ASSEMBLAGE ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : TOURAINE TRADITION | |
| Volume disponible à la vente : 90.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : CÔT 50% CABERNET FRANC 50% | |
| 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 en cuve inox thermorégulée | |
| 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 : 13.11 | 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 : 5.50 € | |
| Export : 15.00% | 3 premiers marchés : DE GB NL |
| France : 85.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 15.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 20.00% | |
| <input type="checkbox"/> CHR : 20.00% | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 30.00% | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|---|--|
| Nom du domaine: EARL PONLEVOY | Code client Interloire : 110101 |
| Adresse : La Hardionnerie | Cp : 37150 Commune : BLERE |
| Téléphone : 02.47.57.87.65 | Portable : |
| Email : arnaultponlevoy@hotmail.com | Site web : _____ |
| Raison sociale : EARL PONLEVOY | |
| Contact / responsable : Ponlevoy Arnault | Nom du propriétaire : Ponlevoy Arnault |
| 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) : TOURAINE ASSEMBLAGE ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : domaine des clemendieres | |
| Volume disponible à la vente : 60.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : Côt 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 : Maceration 15 jours | |
| 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 : 13.78 | Sucre résiduel : 0.60 |
| 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 : 5.50 € | |
| Export : 10.00% | 3 premiers marchés : |
| France : 90.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : % | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : % | |
| <input type="checkbox"/> CHR : % | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : % | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|---------------------------------------|
| Nom du domaine : EARL Guy MARDON | Code client Interloire : 112285 |
| Adresse : Le Pré Baron | Cp : 41700 Commune : OISLY |
| Téléphone : 02.54.79.52.87 | Portable : 0612732938 |
| Email : jean-luc.mardon@wanadoo.fr | Site web : _____ |
| Raison sociale : EARL Guy MARDON | |
| Contact / responsable : MARDON Jean-Luc | Nom du propriétaire : MARDON Jean-Luc |
| 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) : TOURAINE ASSEMBLAGE ROUGE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Rouge |
| Nom de la cuvée ou marque : Touraine cot MALBEC domaine pre baron | |
| Volume disponible à la vente : 60.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : malbec 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 : cUVAISON FERMENTATION ALCOOLIQUE PENDANT 14 JOURS A 26°. BIOPROTECTION. MICRO OXYGENATION AVANT FML | |
| 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 : 15.00% | 3 premiers marchés : USA |
| France : 85.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 0.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : 50.00% | |
| <input type="checkbox"/> CHR : 20.00% | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 30.00% | |