



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
IMT-RG-18-003	VAL DE LOIRE MERLOT	2018	
IMT-RG-18-007	VAL DE LOIRE MERLOT	2018	
IMT-RG-18-009	VAL DE LOIRE MERLOT	2018	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL DOM CHRISTIAN GAUTHIER	Code client Interloire : 510533
Adresse : 19 La Mainguionnière	Cp : 44190 Commune : SAINT HILAIRE DE CLISSON
Téléphone : 02 40 54 42 91	Portable :
Email : vins-gauthier@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DOM CHRISTIAN GAUTHIER	
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) : VAL DE LOIRE MERLOT ROUGE	
Milésime : 2018	Couleur : Rouge
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 84.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MERLOT N 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 : 12.60	Sucre résiduel : 0.50
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 : 5.20 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine du Colombier</u>	Code client Interloire : <u>511805</u>
Adresse : <u>Le Colombier</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>TILLIERES</u>
Téléphone : <u>02.41.70.45.96</u>	Portable : <u>0682939470</u>
Email : <u>contact@lecolombier.com</u>	Site web : <u>www.muscadet-sur-lie.com</u>
Raison sociale : <u>EARL BRETAUDEAU Jean-Yves</u>	
Contact / responsable : <u>BRETAUDEAU JEAN-YVES</u>	Nom du propriétaire : <u>BRETAUDEAU JEAN-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>VAL DE LOIRE MERLOT ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>54.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Merlot</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>10% fut de 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>13.95</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>5.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>80.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>Domaine Bouffard</u>	Code client Interloire : <u>511632</u>
Adresse : n° <u>51 La Brosse</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>SEVREMOINE</u>
Téléphone : <u>02.41.70.43.42</u>	Portable : <u>0684532070</u>
Email : <u>gaec.bouffard@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL BOUFFARD</u>	
Contact / responsable : <u>BOUFFARD Frédéric</u>	Nom du propriétaire : <u>Bouffard Frédéric</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>VAL DE LOIRE MERLOT ROUGE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rouge</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>120.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>merlot</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>14.88</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 : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	