



Dénomination	Domaine	Cuvées	Millésime	Couleur
IGP VAL DE LOIRE	GUILBAUD FRERES	Arche de Loire	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	LE MOULIN DE LA TOUCHE	Grolleau Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE ESCOGRIFFE	Grolleau Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DES RENARDIERES	Sauvignon Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DU COLOMBIER	Sauvignon Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DE L'EPINAY	Sauvignon Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	BONNET HUTEAU	Pinot Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	LES FRERES COULLAUD	Collection Privée Pinot Gris	2018	Blanc
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE DE LA CHAUSSERIE	Grolleau	2018	Rosé
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE BONNIN	Les Petits Drôles	2018	Rosé
IGP VAL DE LOIRE	DOMAINE POIRON DABIN	Pinot Noir	2018	Rouge

# VAL DE LOIRE Millesime

Du 23 au 27 Avril 2019  
Appel à Echantillons IGP VL  
FICHE TECHNIQUE 2019

## LE DOMAINE / LA MAISON

Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : GUILBAUD Froid Code client Interloire : 40003A  
Raison sociale : GAUL SAS Adresse : BP 4960A  
CP : 44196 Commune : CLISSON Cedex  
Téléphone : 02 40 06 90 69 Port : 06 88 09 19 96  
Email : maxim.fernandez@g.m.v.l.fr Site web : www.guilbaud-muscadet.com  
Contact / nom du responsable : Maxim FERNANDEZ Nom du propriétaire : Pascal GUILBAUD  
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 : ..... HI

## LA CUVÉE

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire  
Millesime : 2018 Couleur : Blanc  
Nom de cuvée ou Marque : Arche de Loire  
Description du vin :  
Œil/nez/Bouche : robe jaune pâle, ny arôme de fruits exotiques et de bois, bouche fraîche et fruitée  
Cépages utilisés (en %) : Crozeau gris (100%)  
Age moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,5 ha  
Rendements (hl/ha) : 85  
Nature du sol et du sous-sol : .....  
Mode de vendange : mécanique Nombres de tries : .....  
Conditions de vendange : .....  
Spécificité de vinification et élevage : .....  
Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
Fermentation malolactique :  Oui  Non  
Alcool total : 12,00 Degré acquis : 12,00 Sucre résiduel : 20,5 g/l  
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 30 00

## LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000  
Date de mise en bouteille : 03/2019 Date de commercialisation : 03/2019  
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,69 € TTC  
Export : ..... % 3 premiers marchés : .....  
France : % .....  
 GMS..... % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Caviste..... % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 CHR..... % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Particulier..... %

nouveau produit!

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : LE MOULIN DE LA TOUCHE Code client Interloire : 510899  
Raison sociale : EARL le moulin de la Touche Adresse : Le Moulin de la Touche  
CP : 41580 Commune : BOURGNEUF en RETZ  
Téléphone : 0240214789 Port : 0623122110  
Email : contact@lemoulindelataouche.com Site web : www.lemoulindelataouche.com  
Contact / nom du responsable : HÉRISSE Vincent 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 : 16 Ha Volume produit en moyenne : 1000 HI

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire  
Millésime : 2018 Couleur : Blanc  
Nom de cuvée ou Marque : Grolleau gris Le Moulin de la Touche  
Description du vin :  
Œil/nez/Bouche : vins expressifs sur les agrumes et fruits ; arôme abondant pêche, la bouche suit la même ligne avec un bon équilibre en fin  
Cépages utilisés (en %) : GROLEAU GRIS 100%  
Age moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,50 Ha  
Rendements (hl/ha) : 80  
Nature du sol et du sous-sol : Sables limoneux sur schistes  
Mode de vendange : mécanique Nombres de tries :  
Conditions de vendange : bonne  
Spécificité de vinification et élevage : Harmonisation à 15°C  
Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 4  
Fermentation malolactique :  Oui  Non  
Alcool total : Degré acquis : 12 Sucre résiduel : 2  
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 120 Hl

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 9000  
Date de mise en bouteille : 1/03 Date de commercialisation : 1/03  
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4€  
Export : % 3 premiers marchés :  
France : % 100  
 GMS % ex de points de vente Paris / Province :  
 Caviste % ex de points de vente Paris / Province :  
 CHR % ex de points de vente Paris / Province :  
 Particulier %

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE ESCOGRIFFE Code client Interloire : 801519  
 Raison sociale : SCEA COQUEREAU Adresse : LE COQUEREAU  
BLAISON CP : 49320 Commune : BLAISON - ST SUPICE  
 Téléphone : ..... Port : 0059584014  
 Email : DOMAINE.ESCOGRIFFE@CHAI.COM Site web : .....  
 Contact / nom du responsable : LEGAGNEUX Nom du propriétaire : LEGAGNEUX Diane  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2017  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : premières vendanges 2019  
 Surface de production : 12 ha Ha Volume produit en moyenne : 3.5 hl/ha HI

**LA CUVEE**

AOC/IGP (dénomination) : Indication Géographique Protégée Val de Loire  
 Millésime : 2018 Couleur : BLANC  
 Nom de cuvée ou Marque : GROUPEAU GRIS

**Description du vin :**  
 Œil/nez/Bouche : Robe jaune + reflets gris/rosés ; Nez aromatique + agrumes ; Bouche équilibrée, belle vivacité, gras fin de bouche  
 Cépages utilisés (en %) : 100 % GROUPEAU GRIS  
 Age moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,89 ha  
 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha  
 Nature du sol et du sous-sol : Calcaire type tuffe  
 Mode de vendange : Mécanique Nombres de tries : 1  
 Conditions de vendange : très bonnes  
 Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 Alcool total : 13,70 Degré acquis : 13,56 Sucre résiduel : 3,80 g/l  
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 36 hl

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 4600  
 Date de mise en bouteille : 01/04/19 Date de commercialisation : 02/04/19  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 8,50 € ttc  
 Export : 1 % 3 premiers marchés : Particuliers, CHR, Caviste  
 France : % 100  
 GMS ..... % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Caviste 5 % ex de points de vente Paris / Province : Paris, province, Bretagne, Nord  
 CHR 15 % ex de points de vente Paris / Province : Paris, localement  
 Particulier 80 %



Du 23 au 27 Avril 2019  
Appel à Echantillons IGP VL  
FICHE TECHNIQUE 2019

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : Domaine des Renardières Code client Interloire : 805 111  
Raison sociale : Bureau Isabelle Adresse : 13 Les Vallées  
CP : 86380 Commune : Ouzilly  
Téléphone : ..... Port : 06-47-04-71-38  
Email : isabelle.bureau@gmail.com Site web : www.domaine-des-renardieres-86.fr  
Contact / nom du responsable : Bureau I Nom du propriétaire : Bureau  
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? Mars 2015  
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
Surface de production : 4 Ha Volume produit en moyenne : 130 HI

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire Sauvignon Gris  
Millésime : 2018 Couleur : Blanc  
Nom de cuvée ou Marque : Domaine des Renardières

**Description du vin :**  
Œil/nez/Bouche : Ce vin est très fruité et complexe, la bouche est ronde et persiste longuement.  
Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon Gris  
Age moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,35 ha  
Rendements (hl/ha) : 38 hl/ha  
Nature du sol et du sous-sol : Argile Calcaire avec Silex  
Mode de vendange : Machine Nombres de tries : 1  
Conditions de vendange : Beau temps  
Spécificité de vinification et élevage : Traditionnelle  
Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 2 mois  
Fermentation malolactique :  Oui  Non  
Alcool total : 13,74 Degré acquis : 13,72 Sucre résiduel : 0,4 g/l  
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 13,30 hl

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 1770 Bouteilles  
Date de mise en bouteille : 23/01/2019 Date de commercialisation : 24/02/2019  
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 7,80€  
Export : 10 % 3 premiers marchés : Amaché - Belgique  
France : % 90%  
 GMS.....% ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Caviste.....% ex de points de vente Paris / Province : .....  
 CHR.....% ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Particulier.....% 100%



Du 23 au 27 Avril 2019  
Appel à Echantillons IGP VL  
FICHE TECHNIQUE 2019

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : Domaine du Colombier Code client Interloire : 511805  
 Raison sociale : EARL Bretaudeau Jean Yves Adresse : 3 Le Colombier  
TILLIERES CP : 49230 Commune : SEURETOINE  
 Téléphone : 0241 704596 Port : 06 82 93 94 70  
 Email : contact@lecolombier.com Site web : www.muscadet-sur-pie.com  
 Contact / nom du responsable : Bretaudeau J. Yves 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 : H.V.E  
 Surface de production ..... 36 Ha Volume produit en moyenne : ..... 2200 HI

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP VAL DE LOIRE  
 Millésime : 2018 Couleur : Blanc  
 Nom de cuvée ou Marque : SAUVIGNON GRIS

**Description du vin :**  
 Œil/nez/Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : 100% Sauvignon - Gris  
 Age moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 Ha  
 Rendements (hl/ha) : 90  
 Nature du sol et du sous-sol : .....  
 Mode de vendange : Mechanique avec table de tri Nombres de tries : .....  
 Conditions de vendange : .....  
 Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire, stabulation à froid, meulage et défilage  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 Alcool total : ..... Degré acquis : 12,45 Sucre résiduel : 2  
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 133

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 16 000  
 Date de mise en bouteille : Fev 2019 Date de commercialisation : .....  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50  
 Export : 15 % 3 premiers marchés : Japon, Allemagne, Etats-Unis,  
 France : % 85  
 GMS..... % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Caviste 15 % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 CHR..... 5 % ex de points de vente Paris / Province : .....  
 Particulier 50 %

**LE DOMAINE/LA MAISON**

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom du domaine : Domaine de l'Épinay ..... Code client InterLoire : 510414.....

Raison sociale : EARL Paquereau ..... Adresse : L'Épinay .....

..... CP : 44190..... Commune : CLISSON .....

Téléphone : ..... Portable : 06.22.20.30.49

Email : domaine-epinay@orange.fr..... Site web : www.domainedelepinay.com.....

Contact / responsable : PAQUEREAU Sylvain ..... 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 : AB en conversion .....

Surface de production : 50 ..... HA Volume produit en moyenne : 2500 ..... HL

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 ..... Couleur : Blanc .....

Nom de cuvée ou marque : Sauvignon Gris .....

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Sauvignon Gris 100% .....

Âge moyen des vignes : 15 ans ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.5 ha.....

Rendements (hl/ha) : 65 .....

Nature du sol et du sous-sol : Gabbro .....

Mode de vendange : Mécanique .....

Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : Très bonne .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 3 mois .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 12.3 ..... Degrés acquis : 12.3 ..... sucre résiduel : 2 g/l .....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 ..... HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000 .....

Date de mise en bouteille prévue : fin janvier 2019 ..... Date de commercialisation : en cours .....

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.70 €/bt.....

Export : 10..... % 3 premiers marchés : Allemagne, Belgique.....

France : 90..... %

GMS : ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Caviste : 30 ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

CHR : 10 ..... % ex de points de vente Paris/Province : .....

Particulier : 60 ..... %



Du 23 au 27 Avril 2019  
Appel à Echantillons IGP VL  
FICHE TECHNIQUE 2019

**LE DOMAINE / LA MAISON**

Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : BONNET HUTEAU Code client Interloire : 510306  
Raison sociale : EARL BONNET HUTEAU PINEAU Adresse : du demandeur  
CP : 44330 Commune : de Chapelle Hautin  
Téléphone : 0240067387 Port : 0699385702  
Email : bomethuteau@gmail.com Site web : www.bonnet-huteau.com  
Contact / nom du responsable : Bonnet Jean Jacques Nom du propriétaire : Bonnet Jean Jacques  
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 : AB, Biodynam  
Surface de production : 4,5 Ha Volume produit en moyenne : 2000 HI

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire  
Millésime : 2018 Couleur : Blanc  
Nom de cuvée ou Marque : PINOT GRIS  
Description du vin :  
Œil/nez/Bouche : Bebe dorée, nez fruité mais de fruit exotique, bouche ample et généreuse  
Cépages utilisés (en %) : PINOT GRIS 100%  
Age moyen des vignes : 10 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5 ha  
Rendements (hl/ha) : 50  
Nature du sol et du sous-sol : Schistes à deux micas  
Mode de vendange : manuelle Nombres de tries : 0  
Conditions de vendange : chaud et ensoleillé  
Spécificité de vinification et élevage : levure indigène  
Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :  
Fermentation malolactique :  Oui  Non  
Alcool total : 13% Degré acquis : 12 Sucre résiduel : 17 g/l  
Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 250 hl

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000  
Date de mise en bouteille : 15/01/19 Date de commercialisation : 15/01/19  
Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 9€40  
Export : 10 % 3 premiers marchés : Allemagne, Belgique, Pays Bas  
France : % 90  
 GMS % ex de points de vente Paris / Province :  
 Caviste 50 % ex de points de vente Paris / Province :  
 CHR 20 % ex de points de vente Paris / Province :  
 Particulier 30 %

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : Les Frères COUILLAUD Code client Interloire : .....

Raison sociale : La Grande Bagatine Adresse : La Grande Bagatine

CP : 44330 Commune : Le Reppignac

Téléphone : 0240336056 Port : 0670063766

Email : freres.couillaud@orange.fr Site web : www.freres-couillaud.com

Contact / nom du responsable : DUGUE Amélie Nom du propriétaire : Amélie et Vincent DUGUE

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 : Terra Vitis

Surface de production : 85 Ha Volume produit en moyenne : 70 HI

**LA CUVEE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou Marque : Collection Pierre Pinot Gris 2018

**Description du vin :**

Ceil/nez/Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Pinot Gris

Age moyen des vignes : 20 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3 ha

Rendements (hl/ha) : 70

Nature du sol et du sous-sol : Micarshistes

Mode de vendange : Manuel Nombres de tries : .....

Conditions de vendange : Très Bonne

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 13,5 Degré acquis : 12 Sucre résiduel : 25g

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 120

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 15000

Date de mise en bouteille : 12/2018 Date de commercialisation : 03/2019

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 10

Export : 6,5 % 3 premiers marchés : .....

France : % 35

GMS...30...% ex de points de vente Paris / Province : .....

Caviste...30...% ex de points de vente Paris / Province : .....

CHR...20...% ex de points de vente Paris / Province : .....

Particulier...20...%



Du 23 au 27 Avril 2019  
Appel à Echantillons IGP VL  
FICHE TECHNIQUE 2019

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : Domaine de la Chausse Code client Interloire : 513181  
 Raison sociale : Eau, Kunkel et Pélissier Adresse : 35 la chausse  
Gabin CP : 44710 Commune : St Léger des Vignes  
 Téléphone : 02 60 32 67 81 Port : 06 88 20 45 65  
 Email : eau.kunkel@orange.fr Site web : Domaine de la Chausse et  
 Contact / nom du responsable : P. Gabin Nom du propriétaire : P. Gabin  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2000  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez :  
 Surface de production : 29.50 Ha Volume produit en moyenne : 1800 HI

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP val de Loire Grolleau N  
 Millésime : 2018 Couleur : Rose  
 Nom de cuvée ou Marque :  
 Description du vin :  
 Œil/nez/Bouche : fin clair, fraise, fruits rouges, fraicheur  
 Cépages utilisés (en %) : Grolleau N  
 Age moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.60  
 Rendements (hl/ha) : 90  
 Nature du sol et du sous-sol : Sables  
 Mode de vendange : Mécanique Nombres de tries :  
 Conditions de vendange : Tries bonne séche  
 Spécificité de vinification et élevage :  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 Alcool total : 11.6 Degré acquis : 11.6 Sucre résiduel : 0.9  
 Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 90  
**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**  
 Nombre de bouteilles commercialisées : 6000  
 Date de mise en bouteille : 20 02 18 Date de commercialisation : 01-03-2019  
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3.60 TTC  
 Export : 5 % 3 premiers marchés : Belgique  
 France : % 95  
 GMS 10 % ex de points de vente Paris / Province :  
 Caviste % ex de points de vente Paris / Province :  
 CHR % ex de points de vente Paris / Province :  
 Particulier 85 %



Du 23 au 27 Avril 2019  
Appel à Echantillons IGP VL  
FICHE TECHNIQUE 2019

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : BONNIN Code client Interloire : BOLOSA

Raison sociale : EARL BONNIN SARL Adresse : 4 CU DU VIGNONNE

CP : 49540 Commune : PARTRONNE Rd

Téléphone : 02 41 57 53 58 Port : 06 32 21 97 55

Email : sophie.bonnin@lespetitsdroles.fr Site web : www.sigralebonnin.fr

Contact / nom du responsable : BONNIN Nom du propriétaire : BONNIN

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 : TERRA VITIS

Surface de production : 43 Ha Volume produit en moyenne : 1900 HI

**LA CUVÉE**

AOC/IGP (dénomination) : IGP VAL DE LOIRE

Millésime : 2018 Couleur : ROSE

Nom de cuvée ou Marque : LES PETITS DRÔLES

Description du vin :

Ceil/nez/Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : GRELLEAU GRIS

Age moyen des vignes : ..... Superficie des vignes pour cette cuvée : .....

Rendements (hl/ha) : .....

Nature du sol et du sous-sol : limoneux

Mode de vendange : Mécanique Nombres de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : .....

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 11,47 Degré acquis : 11,04 Sucre résiduel : 7

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 37,5

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées : 5 000

Date de mise en bouteille : 01/03/19 Date de commercialisation : .....

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,00 TTC

Export : ..... % 3 premiers marchés : .....

France : % 100

GMS..... % ex de points de vente Paris / Province : .....

Caviste.....% ex de points de vente Paris / Province : .....

CHR.....% ex de points de vente Paris / Province : .....

Particulier.....%

**LE DOMAINE / LA MAISON**  Négoce  Viticulture  Coopérative

Nom du domaine : POIRON DABIN Code client Interloire : 5.14.303

Raison sociale : EARL POIRON DABIN Adresse : Chateaugode

CP : 46650 Commune : Château-Thibault

Téléphone : 0240065642 Port : 0681739385

Email : contact@poiron-dabin.com Site web : www.poiron-dabin.com

Contact / nom du responsable : POIRON Jean-Nicolas 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 : HVE III

Surface de production : 70 Ha Volume produit en moyenne : 45 HI

**LA CUVÉE**

AOC (IGP) (dénomination) : Pinot noir

Millésime : 2018 Couleur : Rouge

Nom de cuvée ou Marque : Pinot noir

**Description du vin :**

Œil/nez/Bouche : élégante robe rubis intense le nez explosif avec une harmonie de fruits rouges ; lui succède une bouche longue, équilibrée, dominée par la

Cépages utilisés (en %) : pinot noir 100% cépage noir et de

Age moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée : épices

Rendements (hl/ha) : 45hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : schiste granitique tendre

Mode de vendange : mécanique Nombres de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 12,96 Degré acquis : 13 Sucre résiduel : 6,5

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée : 50

**LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)**

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 6,20€

Export : 5 % 3 premiers marchés :

France : % 95

GMS % ex de points de vente Paris / Province :

Caviste 20 % ex de points de vente Paris / Province :

CHR 20 % ex de points de vente Paris / Province :

Particulier 60%