



23-27 avril 2019
 VINS DU VAL DE LOIRE
 TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
 #valdeloiremillesime

| AOC | Domaine | Cuvées | Millésime |
|-------------|-------------------------|---------------------|-----------|
| AMBOISE | XAVIER FRISSANT | La Griffe d'Isa | 2016 |
| AMBOISE | LA GRANGE TIPHAINE | Côt Vieilles Vignes | 2016 |
| CHENONCEAUX | DOMAINE SAUVETE | Antéa | 2016 |
| CHENONCEAUX | CHÂTEAU DE FONTENAY | Intrépide | 2016 |
| TOURAIN | LE ROCHER DES VIOLETTES | Côt Vieilles Vignes | 2017 |
| TOURAIN | LA CHAPINIERE | Côt Garnon | 2015 |



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Viticulteur

Nom du domaine : xavier frissant Code client InterLoire :

Raison sociale : Adresse : chemin neuf

..... CP : ...37530..... Commune : mosnes

Téléphone : 0247572318..... Portable : 0681509421

Email : xf@xavierfrissant.com Site web : xavierfrissant.com

Contact / responsable : Nom du propriétaire :

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1990.....

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Précisez : reconversion bio.....

Surface de production : 27 ha HA Volume produit en moyenne : 800hl HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : touraine amboise..

Millésime : 2016 Couleur : rouge.....

Nom de cuvée ou marque : la griffe d'isa.....

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100%cot

Âge moyen des vignes : + de 50 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha 25

Rendements (hl/ha) : 25hl /ha

Nature du sol et du sous-sol : 1ERE COTE DOMNANT LA LOIRE DIT perruches (argile à silex).....

Mode de vendange : manuelle.....

Conditions de vendange : tres bonne

Spécificité de vinification et élevage : vinification cuve inox +elevation bois

Elevage barrique : Oui Nombre de mois : 12 Type de bois : futs 300l neuf +500l 1et 2 vins

Elevage sur lies : Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Ou i

Alcool total : 14% VOL Degrés acquis : sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4.000COLS

Date de mise en bouteille prévue : JUIN 2018 Date de commercialisation : IDEM

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 16 EUROS

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100%

GMS : 0% 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%



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : **LA GRANGE TIPHAINE** Code client InterLoire : **300253**

Raison sociale : **EARL LA GRANGE TIPHAINE** Adresse : **LIEU DIT LA GRANGE TIPHAINE**
CP **37400** Commune : **AMBOISE**

Téléphone : **02 47 30 53 80** Portable : **06 83 72 80 47**.....

Email : **lagrangetiphaine@wanadoo.fr**..... Site web : **www.lagrangetiphaine.com**

Contact / responsable : **Coralie DELECHENEAU** Nom du propriétaire : **Coralie et Damien DELECHENEAU**

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? **2002**

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : **BIO par écocert et BIODYNAMIE par Biodyvin**

Surface de production : **16HA** Volume produit en moyenne : **600 HI**

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : **AOC TOURAINE AMBOISE**

Millésime : **2016** Couleur : **Rouge**

Nom de cuvée ou marque : **Côt Vieilles Vignes**

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche **Un nez élégant et complexe, qui dévoile des arômes de fruits noirs.**

En bouche, un vin complexe et délicat sur un profil floral, aux notes délicatement fumées

Un grand vin construit pour durer d'une grande sagesse, capable d'exprimer les arômes du Côt avec beaucoup de distinction.

Cépages utilisés (en %) : **100% Côt**.....

Âge moyen des vignes : **110 – 120 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée : **3ha**

Rendements (hl/ha) : **25hl/ha**

Nature du sol et du sous-sol : **Argiles Rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur**

Mode de vendange : **Manuelles**

Nombre de tries : **2 : tables de tri à la parcelle et au Chai**

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : **Macération longue de la vendange éraflée en cuve béton. Elevage de 9 mois (pour 50% de la vendange) en cuve ovoïde et en fûts de 225L (pour l'autre moitié de la vendange). Ceci permet de préserver un maximum le fruit. L'objectif est de révéler le meilleur potentiel de ce cépage : tanins fins et fruits noirs sur le plan aromatique.**

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : **9 mois** Type de bois : **Chêne**

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrés acquis : **...13.5%**..... sucre résiduel : **-2g/L**.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **27 hlHL**

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3600 bts 75 cl

Date de mise en bouteille prévue : septembre 2017 Date de commercialisation : septembre 2017

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 25€

Export : 40% 3 premiers marchés : usa, benelux, France

France : 60%

GMS :..... 0% 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 :..... 20%

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine SAUVETE..... Code client InterLoire : 112243

Raison sociale : EARL Jérôme SAUVETE..... Adresse : 9, chemin de la bocagerie / 15, rte des vignes

..... CP : 41400..... Commune : MONTHOU / CHER

Téléphone : 02.54.71.48.68..... Portable :

Email : domaine-sauvete@wanadoo.fr..... Site web : www.domaine-sauvete.com

Contact / responsable : Mathilde SAUVETE Nom du propriétaire : Jérôme SAUVETE.....

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 depuis 2001.....

Surface de production : 17 HA Volume produit en moyenne : 800..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOC Touraine Chenonceaux

Millésime : 2016 Couleur : Rouge.....

Nom de cuvée ou marque : Antéa

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rubis foncée. Nez puissant et complexe sur des notes florales, fruitées et réglissées.

Bouche très aromatique avec une belle présence de fruits rouges et noirs. Les tanins sont très fins et laissent une bouche longue et agréable

Cépages utilisés (en %) : 65% Malbec – 35% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 15 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 30.....

Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Perruches siliceuses riches en cailloux variées sur des formations argilo-siliceuses.....

Mode de vendange : Manuelle, en caissettes

Nombre de tries : Aucun

Conditions de vendange : Chaudes et ensoleillées

Spécificité de vinification et élevage : Macération carbonique

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 12 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.6 % Degrés acquis : 12.6 % sucre résiduel : < 0.2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4.000 bouteilles

Date de mise en bouteille prévue : Janvier 2018 Date de commercialisation : Déjà à la vente

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 12.80 €

Export : 20% % 3 premiers marchés : USA, Belgique, Pays Bas

France : 80% %

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

Caviste : 15% % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 20% %



23-27 avril 2019
 VAL DE LOIRE
 TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
 #valdeoiremillesime

N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :
 N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom du domaine : Château de Fontenay
 Raison sociale : EARL Domaine de Fontenay
 CP : ...37150.....Commune : BLERE 3
 Téléphone : +33(0)2 47 57 93 05 +33(0)2 47 57 12 74 Portable : +33(0)6 07 34 48 32
 Email : vin@lechateaufontenay.fr Site web : www.lechateaufontenay.fr
 Contact / responsable : D. CORBY Nom du propriétaire : Ph CARLI
 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 : EN COURS
 Surface de production : 12 HA Volume produit en moyenne : 600 RP

Négoce Viticulteur Coopérative

Code client InterLoire :

Adresse : 5 Fontenay

HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : AOP TOURAINE - CHENONCEAUX

Millésime : 2016

Couleur : Rouge

Nom de cuvée ou marque : L'INTREPIDE

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Robe Rubis. arômes de Fruit Noir, de bois et tanins perdus

Cépages utilisés (en %) : cot 90%, cabernet Franc 10%

Âge moyen des vignes : 4 ans

Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.20 ha.

Rendements (hl/ha) : 45/HL

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : main

Nombre de tries : 1

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 : 13°

Degrés acquis : 12 sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée :

23 RL

HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : 27.07.2017

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 10,50€

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

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

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province :

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

Particulier : 80 %



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

◆ Négoce ◆ Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : LE ROCHER DES VIOLETTES..... Code client InterLoire :

Raison sociale : SARL XAVIER WEISSKOPF..... Adresse : 34 RUE DE LA ROCHE

..... CP : 37150..... Commune : DIERRE

Téléphone : 0247235208..... Portable : 0625072270

Email : xavier.weisskopf@hotmail.com..... Site web : www.lerocherdesvioletttes.com

Contact / responsable : Xavier WEISSKOPF..... Nom du propriétaire : Xavier WEISSKOPF.....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui ◆ Non Quelle année ? 2005.....

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

Surface de production : 18 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINE AOC

Millésime : 2017 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée ou marque : COT VIEILLES VIGNES

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% MALBEC

Âge moyen des vignes : 25% plantation 1891 /

75% plantation 1950 Superficie des vignes pour cette cuvée : 02HA.....

Rendements (hl/ha) : 25HL/HA

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO SILICEUX

Mode de vendange : MANUELLES.....

Nombre de tries : 0.....

Conditions de vendange : EXCELLENTE

Spécificité de vinification et élevage : Vendange entière vinifiée en cuve tronconique bois, cuvaison de 3 semaines. Elevage d'un an en cuve tronconique bois.

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : ◆ Oui Non

Alcool total : Degrés acquis : sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 9000 BOUTEILLES.....

Date de mise en bouteille prévue : JUILLET 2018 Date de commercialisation : JUILLET 2018

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 14€

Export : 50% 3 premiers marchés : USA AUSTRALIE

France : 50%

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

Caviste : 25% ex de points de vente Paris/Province : VINUM PICATUM PARIS.....

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

Particulier : 5%



23-27 avril 2019



N° d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N° d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : LA CHAPINIERE

Code client InterLoire : 300 370

Raison sociale : SARL LA CHAPINIERE DE CHATEAUVIEUX

Adresse : 4 chemin de la Chapinière

CP : 41 110 Commune : CHATEAUVIEUX

Téléphone : 02 54 75 43 00

Portable : 06 67 05 83 41

Email : contact@lachapiniere.com Site web : www.lachapiniere.com

Contact / responsable : Florence VEILEX

Nom du propriétaire : Florence VEILEX

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 : 25 HA Volume produit en moyenne : 1 000 Hl

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : TOURAINE

Millésime : 2015

Couleur : ROUGE

Nom de cuvée ou marque : LA CHAPINIERE – CÔT GARNON

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Côt sélection Garnon

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Rendements (hl/ha) : 45 hl / ha

Nature du sol et du sous-sol : argile à silex

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries : 2 : un à la vigne, un sur tapis

Conditions de vendange : sous le soleil

Spécificité de vinification et élevage : extraction contrôlée

Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13,5 % Degrés acquis : 13.5 % sucre résiduel : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 30 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4 000

Date de mise en bouteille prévue : 09/09/2016

Date de commercialisation : mai 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 11,60 €

Export : 5 % 3 premiers marchés :

France : 95 %

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

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

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

Particulier : 70 %