

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Cave Robert et Marcel - Alliance Loire	FRANCE
---	--------

Nicolas Emereau La Perrière 49260 BELLEVIGNE LES CHATEAUX fabienhachet@robertetmarcel.com 02 41 53 06 16 www.robertetmarcel.com	Conduite de la vigne : Agriconfiance et Bio
--	---

Nom de la cuvée : Lieu-dit les Pouches

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sables argilo-limoneux

Age des vignes : 30

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.3 g/L	1 g/L	13.1 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Cave Robert et Marcel - Alliance Loire	FRANCE
---	--------

Nicolas Emereau La Perrière 49260 BELLEVIGNE LES CHATEAUX fabienhachet@robertetmarcel.com 02 41 53 06 16 www.robertetmarcel.com	Conduite de la vigne : Agriconfiance et Bio
--	---

Nom de la cuvée : Le Coteau Blanc - Sélection Philippe Faure-Brac

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Tuffeau

Age des vignes : 25

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.3 g/L	1 g/L	13.4 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Château de Chaintres	FRANCE
-----------------------------	--------

Jean Philippe Louis 54 Rue de la Croix de Chaintres 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE info@chaintres.fr 02 41 52 90 54 www.chaintres.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Clos des Oratoriens

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Altération de craie verte (tuffeau)

Age des vignes : 80

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	0,8 g/L	15 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de la Guilloterie	FRANCE
----------------------------------	--------

Patrice Duveau 63 Rue Foucault 49260 SAINT CYR EN BOURG contact@domainedelaguilloterie.com 02 41 51 62 78 www.domainedelaguilloterie.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Elégance

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 20

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.69 g/L	0.4 g/L	13.35 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de Nerleux	FRANCE
---------------------------	--------

Amélie Neau 4 Rue de la Paleine 49260 SAINT CYR EN BOURG contact@nerleux.fr 02 41 51 61 04 www.nerleux.fr	Conduite de la vigne : Conventionnelle
--	--

Nom de la cuvée : Cuvée des Nerleux

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.64 g/L	0.3 g/L	14.46 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine des Garennes	FRANCE
-----------------------------	--------

Fabrice Baron et Stéphane Mainguin 156 Avenue Paul Painlevé 49260 MONTREUIL BELLAY contact@domainedesgarennes.fr 02 41 52 34 94 www.domaine-des-garennes.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis
--	--

Nom de la cuvée : Domaine des Garennes

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Limons sablo-argileux

Age des vignes : 18

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.63 g/L	6.2 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine des Ruaults	FRANCE
----------------------------	--------

Domaine des Ruaults 4 Rue Pierre Guyard 49260 LE PUY NOTRE DAME jalusse@lesruaults.com 06 79 73 12 37 www.domainedesruaults.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Saumur Blanc

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Calcaire

Age des vignes :

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,05 g/L	0,4 g/L	11,8 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine du Bois Mignon	FRANCE
-------------------------------	--------

Pascal Barillot 6 Rue du Bois Mignon 86120 SAIX barillot.pascal@gmail.com 06 79 29 25 81	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : La Croix Verte

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Turonnien

Age des vignes : 27

Rendement : 50 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,5 g/L	0.5 g/L	14,7 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine du Vieux Pressoir	FRANCE
----------------------------------	--------

Frédéric Etienne 205 Rue du Château d'Oiré 49260 VAUDELNAY frederic@levieuxpressoir.fr 02 41 52 21 78 www.levieuxpressoir.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Elégance

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Craie du Turonien et Jurassique Bajocien

Age des vignes : 35

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.5 g/L	4.9 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine Lavigne	FRANCE
------------------------	--------

Antoine Veron 15 Rue des Rogelins 49400 VARRAINS scea.lavigne-veron@orange.fr 06 40 19 53 25 domaine-lavigne.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Tradition

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.24 g/L	3 g/L	13.91 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine Vinicole de Chaintres	FRANCE
--------------------------------------	--------

Jean-Philippe Louis 54 Rue de la Croix de Chaintres 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE Info@chaintres.fr 02 41 52 90 54 www.chaintres.fr	Conduite de la vigne : Ecocert
--	--------------------------------------

Nom de la cuvée : Les Genêts

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 35

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
25 g/L	0 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine Vinicole de Chaintres	FRANCE
--------------------------------------	--------

Jean-Philippe Louis 54 Rue de la Croix de Chaintres 49400 DAMPIERRE SUR LOIRE Info@chaintres.fr 02 41 52 90 54 www.chaintres.fr	Conduite de la vigne : Ecocert
--	--------------------------------------

Nom de la cuvée : Clos des Oratoriens

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Calcaire

Age des vignes : 45

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
30 g/L	0 g/L	15 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Le Pas Saint Martin	FRANCE
----------------------------	--------

Laurent Charrier 38 Rue du Puy 49700 DOUE LA FONTAINE domaine@lepassaintmartin.fr 02 41 67 26 53 www.lepassaintmartin.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : La Pierre Frite

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Siliceux-calcaire

Age des vignes : 35

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.27 g/L	0.64 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Château de Targé	FRANCE
-------------------------	--------

Paul Pisani-Ferry Château de Targé 49730 PARNAY paul@chateaudetarge.fr 02 41 38 11 50 www.chateaudetarge.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis + HVE + En conversion Bio
--	---

Nom de la cuvée : Les Fresnettes

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argiles 25 à 50 cm sur tuffeau

Age des vignes : 25

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,95 g/L	1,1 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Château Princé	FRANCE
-----------------------	--------

Mathias Levron Rue du Petit Prince 49610 SAINT MELAINE SUR AUBANCE m.levron@chateaudeparnay.fr 02 41 38 10 85 www.chateaudeparnay.fr	Conduite de la vigne : Bio Ecocert
---	--

Nom de la cuvée : Chemin des Murs

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.63 g/L	1.1 g/L	14.2 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de la Guilloterie	FRANCE
----------------------------------	--------

Patrice Duveau 63 Rue Foucault 49260 SAINT CYR EN BOURG contact@domainedelaguilloterie.com 02 41 51 62 78 www.domainedelaguilloterie.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Les Perruches

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 55

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.95 g/L	0.8 g/L	13.93 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de la Perruche	FRANCE
-------------------------------	--------

David Grellier 28 Rue de la Maumenière 49730 MONTSOREAU contact@omdv.fr 02 41 53 03 35 www.domainedelaperruche.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : 4 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 10 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	>2 g/L	12.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de Nerleux	FRANCE
---------------------------	--------

Amélie Neau 4 Rue de la Paleine 49260 SAINT CYR EN BOURG contact@nerleux.fr 02 41 51 61 04 www.nerleux.fr	Conduite de la vigne : Conventionnelle
--	--

Nom de la cuvée : Les Loups Blancs

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.37 g/L	2.2 g/L	14.38 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de Rocheville	FRANCE
------------------------------	--------

Philippe Porché Les Hauts de Valbrun 49730 PARNAY contact@domainederocheville.fr 02 41 38 10 00 www.rocheville.net	Conduite de la vigne : Terra Vitis et fin de conversion Bio
---	--

Nom de la cuvée : La Dame

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Sableux

Age des vignes : 10

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3,62 g/L	1,85 g/L	14,5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine des Champs Fleuris	FRANCE
-----------------------------------	--------

Denis Rétiveau 54 Rue des Martyrs 49730 TURQUANT retiveau.denis@orange.fr 02 41 38 10 92 www.domainedeschampsfleuris.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Les Rotissants

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 40

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.68 g/L	0.5 g/L	14.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine des Garennes	FRANCE
-----------------------------	--------

Fabrice Baron et Stéphane Mainguin 156 Avenue Paul Painlevé 49260 MONTREUIL BELLAY contact@domainedesgarennes.fr 02 41 52 34 94 www.domaine-des-garennes.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis
--	--

Nom de la cuvée : Empreinte

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sablo-argileux

Age des vignes : 40

Rendement : 22 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.63 g/L	6.2 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine du Moulin de l'Horizon	FRANCE
---------------------------------------	--------

Famille Desgrousilliers 11 bis Rue Saint Vincent - Sanziers - 49260 LE PUY NOTRE DAME joffrey@moulindehorizon.com 02 41 52 25 52 www.moulindehorizon.com	Conduite de la vigne : Raisonnée / HVE
---	--

Nom de la cuvée : Mélodie

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 35

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,8 g/L	3 g/L	13,28 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine du Vieux Pressoir	FRANCE
----------------------------------	--------

Frédéric Etienne 205 Rue du Château d'Oiré 49260 VAUDELNAY frederic@levieuxpressoir.fr 02 41 52 21 78 www.levieuxpressoir.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Elégance

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Craie du Turonien et Jurassique Bajocien

Age des vignes : 40

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,2 g/L	4,5 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine la Source du Ruault	FRANCE
------------------------------------	--------

Jean-Noel Millon 29 Rue du Ruau 49400 VARRAINS lasourceduruault@orange.fr 02 41 52 93 80 lasourceduruault.vin	Conduite de la vigne : Bbio
--	-----------------------------------

Nom de la cuvée : La Coulée d'Aunis

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 7

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.4 g/L	2.3 g/L	13.98 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

La Seigneurie	FRANCE
----------------------	--------

Alban Foucher 71 route de Champigny 49400 SAUMUR laseigneurie.vins@hotmail.fr 02 41 50 11 15 www.laseigneurie.net	Conduite de la vigne : Raisonnée / HVE
--	--

Nom de la cuvée : Les Pentes

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.75 g/L	1.5 g/L	13.5 %



Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de la Paleine	FRANCE
------------------------------	--------

Marc Vincent 9 Rue de la Paleine 49260 LE PUY NOTRE DAME contact@domaine-paleine.com 02 41 52 21 24 www.domaine-paleine.com	Conduite de la vigne : Certifié Bio en 2013 et Demeter en 2018
--	---

Nom de la cuvée : Chenin sur Tuffe

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Roches de craies blanches avec un mélange de limon et d'argile sur un étage de Turonien inférieur.

Age des vignes : 40

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5 g/L	1 g/L	14,5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine du Vieux Pressoir	FRANCE
----------------------------------	--------

Frédéric Etienne 205 Rue du Château d'Oiré 49260 VAUDELNAY frederic@levieuxpressoir.fr 02 41 52 21 78 www.levieuxpressoir.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Aliénor

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Craie du Turonien

Age des vignes : 35

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.6 g/L	4.3 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Le Pas Saint Martin	FRANCE
----------------------------	--------

Laurent Charrier 38 Rue du Puy 49700 DOUE LA FONTAINE domaine@lepassaintmartin.fr 02 41 67 26 53 www.lepassaintmartin.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Jurassique

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Siliceux-calcaire

Age des vignes :

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.2 g/L	1.4 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de la Paleine	FRANCE
------------------------------	--------

Marc Vincent 9 Rue de la Paleine 49260 LE PUY NOTRE DAME contact@domaine-paleine.com 02 41 52 21 24 www.domaine-paleine.com	Conduite de la vigne : Certifié Bio en 2013 et Demeter en 2018
--	---

Nom de la cuvée : La Maison Cassée

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Date du Jurassique, en haut de parcelle de la terre à silex de Brossay sur un étage de Bathonien. En bas de parcelle, du calcaire dur sur un étage de Bajocien.

Age des vignes : 25

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne français

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5,50 g/L	2,5 g/L	14,5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de Rocheville	FRANCE
------------------------------	--------

Philippe Porché Les Hauts de Valbrun 49730 PARNAY contact@domainederocheville.fr 02 41 38 10 00 www.rocheville.net	Conduite de la vigne : Terra Vitis et fin de conversion Bio
---	--

Nom de la cuvée : Le Clos de la Thibaudière

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Sablo-limoneux sur argilo-calcaire

Age des vignes : 40

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
6,76 g/L	0,89 g/L	13,45 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de Rocheville	FRANCE
------------------------------	--------

Philippe Porché Les Hauts de Valbrun 49730 PARNAY contact@domainederocheville.fr 02 41 38 10 00 www.rocheville.net	Conduite de la vigne : Terra Vitis et fin de conversion Bio
---	--

Nom de la cuvée : La Dame

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Sableux

Age des vignes : 10

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,53 g/L	1,0 g/L	14,18 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine Frederic Mabileau	FRANCE
----------------------------------	--------

Frederic Mabileau 6 Rue du Pressoir 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL contact@fredericmabileau.com 02 47 97 79 58 www.fredericmabileau.com	Conduite de la vigne : Bio et Biodynamie
--	--

Nom de la cuvée : Chenin du Puy

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo calcaire du turonien Supérieur

Age des vignes : 46

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 16 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.58 g/L	4.6 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Le Pas Saint Martin	FRANCE
----------------------------	--------

Laurent Charrier 38 Rue du Puy 49700 DOUE LA FONTAINE domaine@lepassaintmartin.fr 02 41 67 26 53 www.lepassaintmartin.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Jurassique

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Siliceux-calcaire

Age des vignes :

Rendement : 35 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.5 g/L	3.2 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Domaine de l'Epinay	FRANCE
----------------------------	--------

Laurent et Quentin Menestreau 3 allée du Presbytère 86120 POUANCAY menestreau-epinay@wanadoo.fr 05 49 22 98 08	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : La Treille de Berrye

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 20

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécanique

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 5 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,18 g/L	4,2 g/L	13,7 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Cave Robert et Marcel - Alliance Loire	FRANCE
---	--------

Nicolas Emereau La Perrière 49260 BELLEVIGNE LES CHATEAUX fabienhachet@robertetmarcel.com 02 41 53 06 16 www.robertetmarcel.com	Conduite de la vigne : Agriconfiance et Bio
--	---

Nom de la cuvée : Héritage

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Tuffeau de Berrie

Age des vignes : 40

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 5 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4 g/L	1 g/L	12.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Château de Parnay	FRANCE
--------------------------	--------

Mathias Levron 1 rue Antoine Cristal 49730 PARNAY m.levron@chateaudeparnday.fr 02 41 38 10 85 www.chateaudeparnday.fr	Conduite de la vigne : Bio Ecocert
---	--

Nom de la cuvée : Clos d'Entre Les Murs

Millésime : 2013

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 40

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 24 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 24 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.9 g/L	3.6 g/L	13.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Saumur

Cave Robert et Marcel - Alliance Loire	FRANCE
---	--------

Nicolas Emereau La Perrière 49260 BELLEVIGNE LES CHATEAUX fabienhachet@robertetmarcel.com 02 41 53 06 16 www.robertetmarcel.com	Conduite de la vigne : Agriconfiance et Bio
--	---

Nom de la cuvée : Héritage

Millésime : 2010

Cépage :

Sol : Tuffeau de Berrie

Age des vignes : 6

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 5 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.5 g/L	1 g/L	13.5 %

