

Appel à échantillons « *Le Point* »

Un dossier spécial consacré aux Vins du Val de Loire va paraître début octobre dans "*Le Point*". Dans ce cadre, vous trouverez ci-dessous *les modalités de l'appel à échantillons*.

Vins concernés et modalités

- ✓ Prix de vente particulier TTC : **supérieur à 10 euros**
- ✓ **Produits concernés** : IGP Blanc, 7 crus communaux du muscadet, Anjou blanc, Anjou Brissac, Bonnezeaux, Cabernet d'Anjou, Coteaux du Layon 1er cru chaume, Coulée de Serrant, Quarts de chaume Grand Cru, Saumur Puy-Notre- Dame, Saumur-Champigny, Savennières Roche aux Moines, Chinon rouge, Jasnières, Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge, Touraine Amboise blanc, Chenonceaux blanc, Touraine Oisly blanc, Vouvray bulles, Crémant de Loire Blanc.
- ✓ Millésime : pas de millésime spécifié **mais vin à la vente en octobre 2020**
- ✓ **1 seule cuvée** par metteur en marché
- ✓ **1 bouteille étiquetée** par échantillon
- ✓ **Etre à jour de ses obligations vis-à-vis de l'interprofession**
- ✓ **Fiche technique jointe** à remplir et à joindre aux échantillons

Livraison

- ✓ Précisez sur vos envois et cartons : « **Dégustation Le Point : Vins du Val de Loire** »
- ✓ Pour les **AOP et IGP de Nantes**, livraison à la fédération des vins de Nantes **au plus tard le 29 juin**
Château de la Frémoire, 44120 Vertou, 9h-12h30 et 14h-17h30
- ✓ Pour les **AOP et IGP d'Anjou-Saumur**, livraison à la fédération d'Anjou/Saumur **au plus tard le 29 juin**, *Hôtel des vins « La Godeline » - 73 rue Plantagenêt, 49000 Angers, 8h30-12h30 et 14h-17h30*
OU *au syndicat des vins de Saumur 49 rue Maréchal Leclerc, 49400 Saumur, 9h-12h30 et 14h-17h30 fermé le mercredi après-midi.*
- ✓ Pour les **AOP et IGP de la Touraine**, livraison dans vos **syndicats** ou à **l'adresse indiquée par vos syndicats, au plus tard le 29 juin**
- ✓ **Important** : *tout vin sans fiche technique ou hors délai ne pourra pas être dégusté. Merci de votre compréhension.*

Contact

Pour toutes informations, veuillez prendre contact avec Anne-Sophie Lerouge- service communication au 02.47.60.55.23 as.lerouge@vinsvalde Loire.fr

FICHE TECHNIQUE *Le Point*

LE DOMAINE

Nom : Négoco Viticulture Coopérative
Adresse : Ville : Référence client Interloire :
Téléphone : Fax : Port :
Email : .. Site
Nom du propriétaire : Contact / nom du responsable :
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

Appellation :
Millésime :..... Couleur :.....
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : Oui Non

Description du vin :

Œil / Nez / Bouche :
.....

Cépages utilisés (en %) :

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

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

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Nombres de tries :

Spécificité de vinification et élevage :

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

Élevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

% vol naturel : % vol acquis : Sucre résiduel :

Nombre d'hecto produit pour cette cuvée :

Pour les fines bulles : Temps d'élevage sur lattes...../Millésime du vin de base.....

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de bouteilles commercialisées :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC au domaine – OBLIGATOIRE :

GMS ex. de points de vente Paris / Province :

Caviste ex. de points de vente Paris / Province :

CHR ex. de points de vente Paris / Province :

Vente uniquement au domaine