

**PROVITI**

L'EXPERTISE DE LA VIGNE À VOS CÔTÉS

# Offre Oenologie

Nos expertises oenologiques  
pour votre performance durable



**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE**  
LOIR-ET-CHER

# Vous accompagner du raisin à la bouteille



Parce que chaque millésime est différent et parce que chaque cave est unique, nous vous accompagnons à chaque étape pour valoriser votre récolte : suivi des parcelles, dégustations, analyses, aide à la création de vos cuvées

## Vos avantages



Exprimez pleinement le potentiel de votre récolte grâce à des conseils experts



Optimisez vos charges en garantissant la qualité de vos vins



Bénéficiez d'une vision indépendante quant au choix de vos intrants



Sécurisez vos prix de vente



Le Saviez-vous ? L'indépendance de nos conseillers œnologues dans le choix des intrants permet d'obtenir les vins recherchés !

## Notre pack

**Pack Oeno'Sérénité**

« Je souhaite un accompagnement personnalisé du raisin à la bouteille »

Pour 0,01€/litre<sup>(1)</sup>, je m'assure une production de qualité avec le Pack Oeno'Sérénité composé de :

- Vendanges'Pass 2 visites
- Vinif'Pass 7 visites



Cet accompagnement peut également être réalisé par un œnologue expert bio

<sup>(1)</sup> Tarif calculé sur la base d'une exploitation de 25 hectares avec un rendement moyen de 45hl/ha.

# VOTRE OFFRE OENOLOGIE



Un suivi personnalisé à la carte selon vos besoins



## VENDANGES'PASS

**Je souhaite récolter au bon moment pour des raisins de qualité et des charges maîtrisées.**

- Dégustation des raisins par un œnologue pour définir la bonne maturité et le profil aromatique
- Plan prévisionnel de chantier de récolte par parcelle



## VINIF'PASS

**Je souhaite un conseil personnalisé à la cave pour sécuriser ma vinification.**

- Validation par un œnologue du process de vinification
- Recommandations pour adapter le protocole en fonction de la qualité attendue
- Suivi en élevage, assemblages...

*Nombre de visites adapté à vos besoins. Forfait à définir avec votre conseiller 1 visite, 3 visites, 7 visites, 12 visites ou 21 visites  
Ou contrat sur mesure*

**Le Saviez-vous ?** Une vendange effectuée avec une journée de retard peut engendrer une baisse de prix moyenne de 40 cts/l soit une perte de revenus de 4 400€ pour 110hl





## NOTRE LABORATOIRE D'ANALYSES OENOLOGIQUES

Je veux sécuriser mon process en complément des dégustations.



• Une large gamme d'analyses aux différents stades



• Des résultats fiables

- Accréditation COFRAC sur les analyses de vins depuis 1994 (accréditation n°1.0288 portée disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr))
- Laboratoire reconnu pour les analyses d'exportation Japon



• Des résultats rapides

- Résultats des analyses glucose/fructose transmis en 3h maximum pour garder une teneur en sucre précise
- Les analyses de levure Brettanomyces sont réalisées en interne sous PCR sous 24h pour sécuriser vos vinifications
- Les analyses de calcium sont réalisées sous 24h pour vérifier la stabilité de vos vins



accréditation  
Cofrac  
n°1.0288  
portée disponible  
sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)



**Le Saviez-vous ?** Notre laboratoire interne réalise 10 000 analyses oenologiques chaque année.



### Ouverture et permanence du laboratoire

À BLOIS : du lundi au samedi pendant la période des vendanges et du lundi au vendredi le reste de l'année.

À NOYERS : du lundi au samedi pendant la saison des vendanges. Jours et horaires modulables suivant la période de l'année.

CONTACT OENOLOGIE / LABORATOIRE

02 54 55 20 40

[laboratoire@loir-et-cher.chambagri.fr](mailto:laboratoire@loir-et-cher.chambagri.fr)

Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher  
CS 41808 - 11-13-15 rue Louis Joseph Philippe  
41018 BLOIS Cedex

Tél : 02 54 55 20 00  
[loir-et-cher.chambres-agriculture.fr](http://loir-et-cher.chambres-agriculture.fr)



Modalités et conditions de vente sur demande.