

Notre Pack



PROAGRI
POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN

Offre Oenologie

Pack Oeno'Sérénité

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

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

- Vendanges'Pass
- Vinif'Pass 7 visites

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



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 moûts et vins depuis 1994 (accréditation n°1.0288 portée disponible sur www.cofrac.fr)



accréditation
Cofrac
n°1.0288
portée disponible
sur www.cofrac.fr



• 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



Le Saviez-vous ? Notre laboratoire interne réalise plus de 13 000 analyses œnologiques chaque année.



Ouverture et permanence du laboratoire

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

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

CONTACT PÔLE OENOLOGIE / LABORATOIRE
02 54 55 20 40
laboratoire@loir-et-cher.chambagri.fr

Chambre d'agriculture de Loir-et-Cher
CS 1808 - 11-13-15 rue Louis Joseph Philippe
41018 BLOIS

Tél : 02 54 55 20 00
www.loir-et-cher.chambagri.fr



Modalités et conditions de vente sur demande.



Nos expertises œnologiques
pour votre performance durable

aGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
LOIR-ET-CHER

www.loir-et-cher.chambres-agriculture.fr

Vous accompagner du raisin à la bouteille



VOTRE OFFRE OENOLOGIE

Un suivi personnalisé à la carte selon vos besoins

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



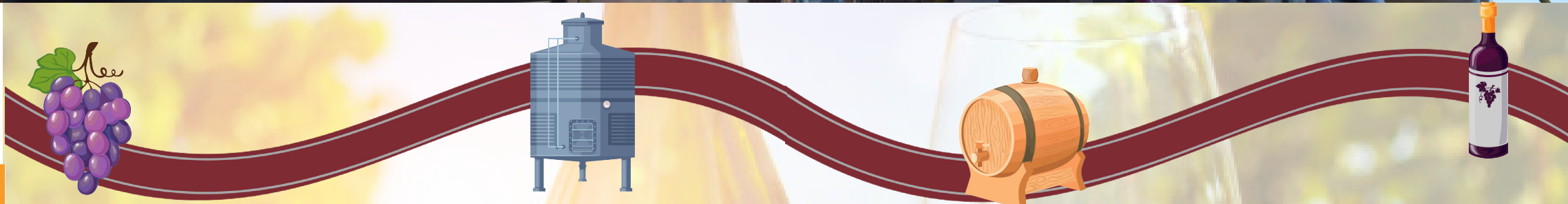
Sécurisez vos prix de vente



Le Saviez-vous ?

L'indépendance de nos conseillers œnologues dans le choix des intrants permet d'obtenir 100% des vins recherchés !

Cet accompagnement peut également être réalisé par un œnologue expert bio



VENDANGES'PASS

Je veux 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
- Analyses par notre laboratoire interne
- Plan prévisionnel de chantier de récolte par parcelle

POUR ALLER PLUS LOIN

- Ordonnancement du chantier de récolte selon vos contraintes de matériel et main d'œuvre
- Protocoles de vinification personnalisés par cuves souhaitées



VINIF'PASS

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

- Validation par un œnologue du process de vinification
- Recommandations chiffrées 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*



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