



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
IGP Val de Loire Blanc Grolleau Gris 2016	SCEA Domaine de la Coche	grolleau gris	736	IGPBGRG3

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Domaine de la Coche ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : La Coche Référence client Interloire :
Téléphone : 02 40 02 44 43 Fax : CP : 44650 Ville : STE PAZANNE
Email : Site : www.domaine-de-la-coche.com Portable : 06 58 14 16 40
Nom du propriétaire : Emmanuel Lemer Contact / 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 : 32,50 HA Volume produit en moyenne : 1500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Val de Loire - Pays de Retz - Crolleau Gris
Millésime : 2016 Couleur : Bl
Nom de cuvée : Crolleau Gris Marque : Domaine de la Coche
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
Cépages utilisés (en %) : GGris
Âge moyen des vignes : 27 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,7268
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45
Nature du sol et du sous-sol :
Mode de vendange : mécanique Nombre de tries :
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 : 3
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12,2 En % vol acquis : sucres résiduels : 3
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 78 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 400
Date de mise en bouteille prévue : 3.12.16 Date de commercialisation : 4.12.16
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5,60
Export :% 3 premiers marchés :
France : 100 %
☐ GMS : 10 % 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 : 70 %