



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2016	AMIANT ANTHONY		637	MUCGLSL1
Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2016	Julien Corbineau	les hauts de viais	888	MUCGLSL2
Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2016	EARL VIGNOBLE EPIARD		566	MUCGLSL4
Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2016	EARL BOUTIN Jean	La grande vigne	678	MUCGLSL5
Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2016	M. HERVE VINCENT	chateau de lorière	727	MUCGLSL6
Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie 2016	EARL GOBIN Kristel et Patrick		320	MUCGLSL8

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON **Anthony AMIANT**
Viticulteur
Nom : Les Cherpelières
Adresse : 44680 SAINT-MARS-DE-COUTAIS
Téléphone : Port: 06 20 48 77 16 - Tél: 02 40 04 87 49 CP : Ville :
Email : Site :
Nom du propriétaire : ANIANT Contact / responsable : ANIANT
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2006
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 3.2 pb HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Cote de Grand Lieu P/Lie
Millésime : 2016 Couleur : Blanche
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Ferme et Simple en Bouche
Cépages utilisés (en %) : Melon
Âge moyen des vignes : 40 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 0.256
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 52
Nature du sol et du sous-sol : Argile calcaire
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange :
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
En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5600 bls
Date de mise en bouteille prévue : Avril Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3930
Export : % 3 premiers marchés :
France : 100 %
☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : % ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %

19-22 AVRIL 2017



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Nom : CORBINEAU Julien Référence client Interloire : 514 314

Adresse : 28 rue de l'Enlase - Vais CP : 44860 Ville : Pont-Saint-Martin

Téléphone : 02 40 26 82 33 Fax : / Portable : 06 88 77 12 79

Email : julcorbinau.jc@gmail.com Site : /

Nom du propriétaire : / Contact / responsable : /

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 2005

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : /

Surface de production : 5 HA Volume produit en moyenne : / HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADES COTES DE GRANDIEU SUR LE

Millésime : 2016 Couleur : BLANC

Nom de cuvée : LES HAIES DE VAIS Marque : /

Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : fruits jaunes (brugnons), frais, élégant

Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE

Âge moyen des vignes : / Superficie des vignes pour cette cuvée : /

Densité pieds/ha : / Rendements (hl/ha) : /

Nature du sol et du sous-sol : sol léger, plutôt sableux

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 : 8 mois

Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

En % naturel : / En % vol acquis : 11,60 sucres résiduels : /

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 24 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3200

Date de mise en bouteille prévue : 30 Juin 2017 Date de commercialisation : 30 Juin 2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,95 TTC

Export : / % 3 premiers marchés : /

France : / %

☐ GMS : / % ex de points de vente Paris/Province : /

☐ Caviste : / % ex de points de vente Paris/Province : /

☒ CHR : 30 % ex de points de vente Paris/Province : /

☒ Particulier : 10 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : Paul Vignoble EPIARD ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : La Pierre Blanche Référence client Interloire :
CP : 85660 Ville : St Philbert de Bouaye
Téléphone : 02 51 41 93 62 Fax : 02 51 41 91 71 Portable : 06 73 39 60 35
Email : vignoble-epiard@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : EPIARD Contact / responsable : EPIARD
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? Repris en 2011
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez :
Surface de production : 38 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Cote de Grandlieu sur le
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Vin clair et limpide - Nez élégant où on retrouve la minéralité qui évolue sur des notes mentholées. On relève des notes de poires et une pointe anisée.
Cépages utilisés (en %) : 100 % melon de Bouaye
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha 25
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 50 hl/ha
Nature du sol et du sous-sol :
Mode de vendange : Manuelle Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonne
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : En % vol acquis : 11,85 sucres résiduels :
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 112,5 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 15 000 Bouteilles
Date de mise en bouteille prévue : 31/3/2017 Date de commercialisation : Juin 2017
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,80 € TTC
Export : 20 % 3 premiers marchés :
France : 80 %
☒ GMS : 60 % ex de points de vente Paris/Province : Paris
☐ Caviste : ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR : ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 20 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : EARL Jean Boulin ☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : 8 Le Poirier Référence client Interloire : 510451
 Téléphone : 02 40 05 83 66 CP : 44310 Ville : Limouzinière
 Email : jean.boulin1@bbv.fr Site : 06 10 11 24 46
 Nom du propriétaire : jean Boulin Contact / responsable : 06 80 08 69 40
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1991
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez : Agriculture raisonnée
 Surface de production : 24 HA Volume produit en moyenne : 1500 hl HI

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet côtes de Grand Lieu sur Pie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : La grande vigne Marque : Domaine de Grand Pie
 Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 45 HP
 Nature du sol et du sous-sol : Sol sableux sur roche de granit caillouté
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : sur lie pendant 6 mois
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : 11,2 En % vol acquis : 11,83 sucres résiduels : 0,6
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 3 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4000 Billes
 Date de mise en bouteille prévue : avant Avril Date de commercialisation : Juin
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,20 euros
 Export :% 3 premiers marchés :
 France :%
☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
☐ Particulier :%



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

☐ Négocio ☐ Viticulteur ☐ CoopérativeNom : Château de Lozière Référence client Interloire :Adresse : Lozière CP : 44830 Ville : BRENNTéléphone : 0242656867 Fax : Portable : 06148224306Email : chateaubrenn@stfr.fr Site :Nom du propriétaire : Vincent HERVE Contact / responsable :Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☐ Non Quelle année ? 1998Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☐ Non Précisez : ArianacSurface de production : 27 HA Volume produit en moyenne : 1700 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadelle Côte de grandlieu fluviale 2016Millésime : 2016 Couleur : BlancNom de cuvée : Château de Lozière Marque :Mention sur lie : ☒ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) :

Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée : 5,93Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :Nature du sol et du sous-sol : limon, sable, argileux, quartz et Argile - RougesMode 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 :Fermentation malolactique : ☐ Oui ☐ Non

En % naturel : En % vol acquis : sucres résiduels :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 8000Date de mise en bouteille prévue : 31/03/17 Date de commercialisation : 28/04/17

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE :

Export :% 3 premiers marchés :

France :%

☐ GMS :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :☐ CHR :% ex de points de vente Paris/Province :☐ Particulier :%

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : *Domaine de la Chausserie* ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
 Adresse : *35 La Chausserie* Référence client Interloire :
 Téléphone : *02 60 32 67 81* CP : *44 700* Ville : *Saint-Père des Vignes*
 Email : *ca@domaine-de-la-chausserie.fr* Site : *www.domaine-de-la-chausserie.fr*
 Nom du propriétaire : 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 : *30* HA Volume produit en moyenne : *2000* HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : *AOP* *dur cadet côtes de Grand Prie*
 Millésime : *2016* Couleur : *Blanc*
 Nom de cuvée : Marque :
 Mention sur lie : ☐ Oui ☐ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : *simple, floral, fruité, un peu d'acidité, bonne longueur*
 Cépages utilisés (en %) :
 Âge moyen des vignes : *30* Superficie des vignes pour cette cuvée : *1,5* ha
 Densité pieds/ha : *300* Rendements (hl/ha) : *30*
 Nature du sol et du sous-sol : *Sables à graviers et schistes*
 Mode de vendange : *manuelle* Nombre de tries :
 Conditions de vendange : *bonne*
 Spécificité de vinification et élevage : *traditionnel*
 Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : *8 mois*
 Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
 En % naturel : *11,5* En % vol acquis : *12* sucres résiduels : *1 gr*
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : *50* HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : *6500*
 Date de mise en bouteille prévue : *Août 2017* Date de commercialisation : *juin 2017*
 Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : *4 €*
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : *100*%
☒ GMS : *10*% ex de points de vente Paris/Province : *côte Atlantique*
☒ Caviste : *5*% ex de points de vente Paris/Province :
☒ CHR : *5*% ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : *80*%