



19-22 AVRIL 2017

---



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Gros plant Sur Lies 2016	EARL BARREAU JEAN MICHEL	Domaine de la cornulière	340	GPSL2
Gros plant Sur Lies 2016	EARL MERLAUD	les Corbeillères	668	GPSL3
Gros plant Sur Lies 2016	EARL LEBRIN		378	GPSL4
Gros plant Sur Lies 2016	EARL PETITEAU Michel et Vincent	l'invincible	386	GPSL6

19-22 AVRIL 2017



**FICHE TECHNIQUE 2017**

**LE DOMAINE/LA MAISON** de la Cornulière  Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : Vignoble BARRÉAU Référence client Interloire : 5105-16

Adresse : LA CORNULIERE CP : 44190 Ville : GORGES

Téléphone : 02 40 03 95 06 Fax : ..... Portable : 06 88 12 61 28

Email : gm.barreau@terre-net.fr Site : domaine.de.la.cornuliere.over-blog.com

Nom du propriétaire : BARRÉAU Contact / responsable : Jean-Philippe BARRÉAU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1984

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : LUTTE RAISONNÉE

Surface de production : 26 HA Volume produit en moyenne : 1170 HL

**LA CUVÉE**

Appellation/IGP : AOC Gros plant

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Domaine de la Cornulière Marque : .....

Mention sur lie :  Oui  Non

**Description du vin**

Œil / Nez / Bouche : Vin vif et frais comme l'océan. Notes fruitées de pamplemousse rose. Bouche florale avec des arômes de fruits jaunes.

Cépages utilisés (en %) : 100% Folle Blanche

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2ha

Densité pieds/ha : 6000 Rendements (hl/ha) : 27 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Silico-argileux

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 2

Conditions de vendange : Bonnes et saines. Peu de rendements à cause du gel

Spécificité de vinification et élevage : Vinification traditionnelle et élevage sur lies fines

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

Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 6 à 8 ans

Fermentation malolactique :  Oui  Non

En % naturel : 10 En % vol acquis : 10,7% sucres résiduels : 1,1 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 54,29 HL

**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : juin 2017 Date de commercialisation : Sept 2017

Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 4,10€ TTC

Export : .....% 3 premiers marchés : .....

France : 90%

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

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

CHR : 20% ex de points de vente Paris/Province : BRETAGNE, BELGIQUE

Particulier : 70%



19-22 AVRIL 2017

  
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

 Négocio  Viticulteur  Coopérative
Nom : EARL HÉRIGNY Référence client Interloire : .....Adresse : 152 Les Centeilles CP : 44330 Ville : VALLETTéléphone : 06 27 03 2190 Fax : ..... Portable : 06 81 13 1420Email : robert.hel@interloire.com

Nom du propriétaire : ..... Contact / responsable : .....

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1991Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....Surface de production : 6 HA Volume produit en moyenne : ..... HL

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : Grand Puy d'Auvergne P.D. 1<sup>er</sup>Millésime : 2016 Couleur : BlancNom de cuvée : Les Centeilles Marque : .....Mention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : .....

Cépages utilisés (en %) : Folle BlancheÂge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : .....Densité pieds/ha : ..... Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : .....

Mode de vendange : ..... Nombre de tries : .....

Conditions de vendange : .....

Spécificité de vinification et élevage : SauvignonÉlevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : ..... Type de bois : .....Élevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : .....Fermentation malolactique :  Oui  NonEn % naturel : 100% En % vol acquis : 14% sucres résiduels : .....Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .....

Date de mise en bouteille prévue : 21/03/17 Date de commercialisation : 21/03/17

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 : .....%



19-22 AVRIL 2017



N° Anonymat (à remplir par Interloire) : .....

### FICHE TECHNIQUE 2017

#### LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce  Viticulteur  Coopérative

Nom : EARL LEBRIN ..... Référence client Interloire : 300466.....  
 Adresse : L'Aujardière ..... CP : 44430 Ville : LA REMAUDIÈRE.....  
 Téléphone : 02 40 33 72 72 Fax : 02 40 33 74 18 Portable : 06 80 43 43 68.....  
 Email : contact@vinlebrin.com Site : www.vinsfinlebrin.com.....  
 Nom du propriétaire : LEBRIN Olivier Contact / responsable : idem.....  
 Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 1999.....  
 Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....  
 Surface de production : 45 HA Volume produit en moyenne : 3000 hl..... HL

#### LA CUVÉE

Appellation/IGP : GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS.....  
 Millésime : 2016 Couleur : BLANC.....  
 Nom de cuvée : ..... Marque : CHATEAU DE L'AUJARDIÈRE.....  
 Mention sur lie :  Oui  Non

#### Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Brillant, floral, minéral, rendu frais, sodé.....  
 Cépages utilisés (en %) : FOLLE BLANCHE 100%.....  
 Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1,13.....  
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 62 hl/ha.....  
 Nature du sol et du sous-sol : Micazschistes.....  
 Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries : 1.....  
 Conditions de vendange : Traicé bas.....  
 Spécificité de vinification et élevage : Traditionnel.....  
 Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : 6 Type de bois : .....  
 Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois : 6.....  
 Fermentation malolactique :  Oui  Non  
 En % naturel : 10,83 En % vol acquis : 10,83 sucres résiduels : 5,5.....  
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 54 hl..... HL

#### LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 3000.....  
 Date de mise en bouteille prévue : 01/03/17 Date de commercialisation : 01/04/17.....  
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,10.....  
 Export : 0% 3 premiers marchés : .....  
 France : 100%.....  
 GMS : 95% ex de points de vente Paris/Province : Système U, Ovest.....  
 Caviste : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 CHR : .....% ex de points de vente Paris/Province : .....  
 Particulier : 5%.....



19-22 AVRIL 2017

  
TOUS LES VINS SONT DANS SA MAISON

## FICHE TECHNIQUE 2017

## LE DOMAINE/LA MAISON

 Négoce  Viticulteur  CoopérativeNom : Domaine Petiteau Référence client Interloire : 510726Adresse : 451, la Chaloussière CP : 44330 Ville : ValletTéléphone : 02 40 36 20 15 Fax : ..... Portable : 06 03 50 50 89Email : contact@domainepetiteau.com Site : www.domainepetiteau.comNom du propriétaire : M. Petiteau Contact / responsable : Vincent PetiteauLe domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ?  Oui  Non Quelle année ? 2015Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ?  Oui  Non Précisez : .....Surface de production : 31 HA Volume produit en moyenne : 1600 HL

## LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP Gros plant l'lieMillésime : 2016 Couleur : blancNom de cuvée : l'invincible Marque : Domaine PetiteauMention sur lie :  Oui  Non

## Description du vin

Œil / Nez / Bouche : arômes de fleurs blanche, agrumes (pamplemousse, citron)Cépages utilisés (en %) : folle blanche 100%Âge moyen des vignes : 45 Superficie des vignes pour cette cuvée : 2,30 haDensité pieds/ha : 6.500 Rendements (hl/ha) : .....Nature du sol et du sous-sol : shisteMode 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  NonEn % naturel : ..... En % vol acquis : 11% sucres résiduels : .....Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 117 hl HL

## LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : .....

Date de mise en bouteille prévue : début Avril Date de commercialisation : .....Prix particulier TTC départ cave – OBLIGATOIRE : 3,90€

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 : .....%