



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Muscadet A.C 2016	EARL DOMAINE MERCERON-MARTIN		549	MUAC1
Muscadet A.C 2016	Julien Corbineau	les hautes roches	889	MUAC2
Muscadet A.C 2016	EARL Grands Chais de la Maine	fief de l'ancruère	395	MUAC3
Muscadet A.C 2016	AMIANANT ANTHONY		638	MUAC4

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

DOMAINE MERCERON - MARTIN

Nom : Référence client Interloire :

Adresse : EARL au capital de 30000€ CP : Ville :

Téléphone : 41 LA COINDASSIERE - 49270 LA VARENNE Portable :
Fax : Site :

Email : contact@domainemerceronmartin.fr Contact / responsable :

Nom du propriétaire : RCS Angers 505 402 578 - TVA FR 675 054 025 78

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 : 28 HA Volume produit en moyenne : 1300 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADET AOC

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : / Marque : /

Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Limpide clair / Aromatique Fruits / Bord

Cépages utilisés (en %) : Melon 3

Âge moyen des vignes : 15 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2ha

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Meca Nombre de tries :

Conditions de vendange : OK

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 : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : /

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : 01/12/2016

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,30

Export :% 3 premiers marchés :

France : 100%

☐ GMS : 20% ex de points de vente Paris/Province :

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

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

☐ Particulier : 80%



19-22 AVRIL 2017

VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT NAHS SA NATURE

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2017**LE DOMAINE/LA MAISON**
☐ Négocio ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Nom : COBINEAU Julien Référence client Interloire : 504.314Adresse : 28 rue de l'Encluse - Vins CP : 44360 Ville : ROSE SAINT-MARTINTéléphone : 02 40 26 82 33 Fax : Portable : 06 88 77 12 79Email : j.cobineau.jul@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 ? 2005Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :Surface de production : 5.5 HA Volume produit en moyenne : HI**LA CUVÉE**Appellation/IGP : MUSCADETMillésime : 2016 Couleur : BLANCNom de cuvée : LES HAUTES ROCHES Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non**Description du vin**Ciel / Nez / Bouche : abrupt, mandarine, pêche jaune, finale vibranteCépages 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 sablonneuxMode 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 moisFermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non

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

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 69,70 HL**LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE**Nombre de bouteilles commercialisées : 6000Date de mise en bouteille prévue : Mai 2017 Date de commercialisation : Juin 2017Prix particulier TTC départ cave - **OBLIGATOIRE** : 3,10 TTC

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

☐ GMS : % ex de points de vente Paris/Province :☐ Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :☒ CHR : 90 % ex de points de vente Paris/Province :☒ Particulier : 10 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Nom : DOMAINE DE LA NOE ☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative
Adresse : 4 LA NOE Référence client Interloire : 510 794
Téléphone : 02 40 06 50 57 CP : 44690 Ville : CHATEAU THEBAUD
Email : domainedelanoee.free.fr Site : www.domainedelanoee.fr
Nom du propriétaire : DROUARD Contact / responsable : DROUARD
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☐ Oui ☒ Non Quelle année ? 1878
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non Précisez :
Surface de production : 78 HA Volume produit en moyenne : 4000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : AOP MUSCADET FIEF DE L'ANCRURE
Millésime : 2016 Couleur : Blanc
Nom de cuvée : FIEF DE L'ANCRURE Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Notes légèrement grillées, riche, forte de la couleur en bouche
Cépages utilisés (en %) : 100% Melon
Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 1 ha
Nature du sol et du sous-sol : sol sableux granite
Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :
Conditions de vendange : Bonne
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : ☒ Oui ☐ Non Nombre de mois : 6 mois Type de bois : chataignier
Elevage sur lies : ☐ Oui ☐ Non Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
En % naturel : 12 En % vol acquis : 12 sucres résiduels : 0
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 20 000
Date de mise en bouteille prévue : Mars Date de commercialisation : Mai
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 5
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 : 100 %

FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON **Anthony AMIANT**
Viticulteur
Les Cherpelières

Nom :
Adresse : 44680 SAINT-MARS-DE-COUTAIS
Port: 06 20 48 77 16 - Tél: 02 40 04 87 49
Siret 489 287 458 00017 Fax :
Téléphone : Portable :
Email : anthony.amiant@orange.fr Site :
Nom du propriétaire : AMIANT Contact / responsable : AMIANT
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 : 32 ha HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

☐ Négocier ☒ Viticulteur ☐ Coopérative

Référence client Interloire :

CP : Ville :

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet A.C.
Millésime : 2016 Couleur : RL
Nom de cuvée : Marque :
Mention sur lie : ☐ Oui ☒ Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Bien Musqué et Souple, frais en Bouche
Cépages utilisés (en %) : Melon
Âge moyen des vignes : 25 Superficie des vignes pour cette cuvée :
Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
Nature du sol et du sous-sol :
Mode de vendange : Nombre de tries :
Conditions de vendange : Mécanique
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 : 1000 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 2000 bts
Date de mise en bouteille prévue : AVRIL Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,10
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 :%