



19-22 AVRIL 2017



AOC-Millésime	Domaine	Cuvée	N° échantillon	Anonymat
Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie 2016	EARL DU CLOS DE L'ALMA		39	MUCTLSL1
Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie 2016	TERRENA - LES VIGNERONS DES	aubinière	242	MUCTLSL4
Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie 2016	EARL DOMAINE DE LA CAMBUSE		833	MUCTLSL6
Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie 2016	GAEC TERRIEN	domaine des clerambaults	757	MUCTLSL7
Muscadet Coteaux de la Loire sur Lie 2016	EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON		450	MUCTLSL8



33
19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire) :



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négocier Viticulteur Coopérative
 Nom : EARL du CLOS DE L'ALMA Référence client Interloire : 210713'
 Adresse : L'Alma CP : 49410 Ville : ST PLORET le Vieil
 Téléphone : 02 41 72 71 09 Fax : Portable : 06 99 27 57 12
 Email : chevalier.roland@wanadoo.fr Site : www.vignesdelalma.com
 Nom du propriétaire : CHEVALIER Roland 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 : Terra Vitis
 Surface de production : 10 HA Volume produit en moyenne : 460 HL

LA CUVEE

Appellation/IGP : MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR PIE
 Millésime : 2016 Couleur :
 Nom de cuvée : Vignes de L'Alma Marque :
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne
 Âge moyen des vignes : 35 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha 50
 Densité pieds/ha : Rendements (hl/ha) : 25 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : schistes
 Mode de vendange : manuelles 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 : 5 mois
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,34 En % vol acquis : sucres résiduels :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 38 HL HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVEE

Nombre de bouteilles commercialisées : 5000
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation : Paris 2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4,50 TTC
 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

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : Terrena, Les Vignerons de la Noelle Référence client Interloire : 211 410

Adresse : Boulevard des Allées CP : 44150 Ville : Ancenis

Téléphone : 02 40 98 92 72 Fax : 02 40 98 96 70 Portable : 06 73 37 77 92

Email : fgouveaud@terrena.fr Site : www.vignerons-de-la-noelle.com

Nom du propriétaire : Contact / responsable : Fabrice Gouveaud

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 : IFS REC

Surface de production : 730 HA Volume produit en moyenne : 40 000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Coteaux de la Loire sur lie

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Ambrière Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe jaune pâle, reflets dorés. Nez intense et fin. Blancs et fruits mûrs. Bouche ample et souple avec une finale sucrée et vivante.

Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne 100%

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 30

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 18

Nature du sol et du sous-sol : Argilo-sableux et schisteux

Mode de vendange : Mécanique Nombre de tries :

Conditions de vendange : Pas temps sec

Spécificité de vinification et élevage :

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 : 11,7 En % vol acquis : 11,96 sucres résiduels : 0,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 530 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 70 000

Date de mise en bouteille prévue : Mars 2017 Date de commercialisation : 2

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,80

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



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : **DOMAINE DE LA CAMBUSE** Référence client Interloire :

Adresse : **LA CAMBUSE** CP : **49530** Ville : **DRAIN**

Téléphone : **0621047885** Fax : Portable : **0621047885**

Email : **DOMAINEDELACAMBUSE@ORANGE.FR** Site :

Nom du propriétaire : Contact / responsable : **Anthony Toublanc**

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? ...1997.....

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

Surface de production : ¹² HA Volume produit en moyenne : ⁶⁰⁰ HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : **AOC** **MUSCADET C.V. DE LOIRE / LIE**

Millésime : **2016** Couleur : **BLANC**

Nom de cuvée : Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : **100% MELON**

Âge moyen des vignes : **30 ans** Superficie des vignes pour cette cuvée :

Densité pieds/ha : ⁶⁶⁰⁰ Rendements (hl/ha) : **40**

Nature du sol et du sous-sol : **Schiste et gneiss dégradé**

Mode de vendange : **MÉCANIQUE** Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : **TRADITIONNELLE**

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 : **100** En % vol acquis : **12** sucres résiduels : **29**

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : **16 hl** HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : **8000**

Date de mise en bouteille prévue : **début mars 2017** Date de commercialisation : **juin 2017**

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 : **10**% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : **90**%

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom : Terruen / Domaine des Echembaults Référence client Interloire : 30025
 Adresse : 2 rue des Mûres CP : 49530 Ville : Bourzelle
 Téléphone : 02 40 98 17 51 Fax : Portable : 06 63 06 07 79
 Email : sebastien.terrue@orange.fr Site :
 Nom du propriétaire : Terruen 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 : 20 HA Volume produit en moyenne : 1000 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : Muscadet Coteaux de la Loire sur lie
 Millésime : 2016 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée : Marque : Domaine des Echembaults
 Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Jaune pâle, nez jnt esse fruit blanc, bouche
agasse, bon que et minéral
 Cépages utilisés (en %) : Melon 100%
 Âge moyen des vignes : 50 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1ha
 Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) :
 Nature du sol et du sous-sol : Schiste
 Mode de vendange : Manuel / Mécanique Nombre de tries :
 Conditions de vendange : exceptionnelle
 Spécificité de vinification et élevage : sur lie 8 mois
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 8
 Fermentation malolactique : Oui Non
 En % naturel : 12,05 En % vol acquis : 12,05 sucres résiduels : 1,2
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 47 hl HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 4800
 Date de mise en bouteille prévue : 5/04/2017 Date de commercialisation : 10/04/2017
 Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 3,50
 Export :% 3 premiers marchés :
 France : 100%
 GMS : 60% ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste :% ex de points de vente Paris/Province :
 CHR :% ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 40%

450



19-22 AVRIL 2017

N° Anonymat (à remplir par Interloire):



FICHE TECHNIQUE 2017

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON Référence client Interloire : 2 ms84

Adresse : LE MOULIN GIRON LIRE CP : 49530 Ville : O. BEE D. ANSOU

Téléphone : 02.40.09.03.15 Fax : 02.40.09.07.39 Portable : 06.08.09.56.20

Email : domainemoulingiron@orange.fr Site :

Nom du propriétaire : ALARD Luc et fille Contact / responsable : Nadine RENOU

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 1997

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

Surface de production : 53,22 HA Volume produit en moyenne : 3600 HL

LA CUVÉE

Appellation/IGP : MUSCADES COTEAUX DE LA LOIRE AOP

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Domaine du Moulin Giron Marque :

Mention sur lie : Oui Non

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche : Rds légèrement jaune - fruité minéral - Bouche soyeuse riche et tendre

Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4 HA 55

Densité pieds/ha : 6500 Rendements (hl/ha) : 55

Nature du sol et du sous-sol : Mica Schiste

Mode de vendange : Machine Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lies fines

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 : 11,3 En % vol acquis : 12,16 sucres résiduels : 60,5

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 250 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 33 300

Date de mise en bouteille prévue : 06.10.31.2017 Date de commercialisation : 10.03.1.2017

Prix particulier TTC départ cave - OBLIGATOIRE : 4 € 10

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : 80 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 10 % ex de points de vente Paris/Province : Pays de Loire

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

Particulier : 10 %