



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
<b>GROS PLANT</b>	GPLB17-002	Domaine Florence et Joël Forgeau		2017
<b>GROS PLANT</b>	GPLB17-004	Château des Gillières	Château des Gillière	2017
<b>GROS PLANT 2017</b>	GPLB17-007	Les Corbeilleres	Les Corbeilleres	2017

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine Florence et Joël Forgeau</u>	Code client Interloire : <u>510339</u>
Adresse : <u>La Rouaudière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>MOUZILLON</u>
Téléphone : <u>02-40-33-95-37</u>	Portable : <u>06-20-21-19-28</u>
Email : <u>muscadet.forgeau@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.muscadet-forgeau.com</u>
Raison sociale : <u>EARL FORGEAU Joël</u>	
Contact / responsable : <u>Joël Forgeau Joël</u>	Nom du propriétaire : <u>FORGEAU Florence et Joël</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>2.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>120.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE

Milésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 36.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Folle Blanche

Age moyen des vignes : 35.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 20.00

Mode de vendange : mécanique

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

Nombre de tries :

Conditions de vendange : magnifique météo raisins très sains

Spécificité de vinification et élevage : sur lie

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 10.57 Degrès acquis : 10.39 Sucre résiduel : 3.10

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Château des Gillières</u>	Code client Interloire : <u>510383</u>
Adresse : <u>Château des Gillières</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>LA HAYE FOUASSIERE</u>
Téléphone : <u>02-40-54-80-05</u>	Portable : <u>06-25-18-60-54</u>
Email : <u>info@lesgillieres.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SAS DES GILLIERES</u>	
Contact / responsable : <u>SAS DES GILLIERES Marie-Yvonne</u>	Nom du propriétaire : <u>REGNIER Dominique</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>88.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Château des Gillière</u>	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% FOLLE BLANCHE</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Silico-argileux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>10.72</u> Degrès acquis : <u>10.68</u>	Sucre résiduel : <u>0.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.80</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

## FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Les Corbeilles</u>	Code client Interloire : <u>510465</u>
Adresse : <u>Christophe &amp; Raphael MERLAUD</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-33-97-60</u>	Portable : <u>06-27-63-21-90</u>
Email : <u>raphael.merlaud@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL MERLAUD</u>	
Contact / responsable : <u>EARL MERLAUD CH ET R</u>	Nom du propriétaire : <u>earl Merlaud merlaud</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Quelle année ?	
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>6.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

### LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE

Milésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Les Corbeilles

Volume disponible à la vente : 200.00

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Folle blanche

Age moyen des vignes : 40.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :

Rendements (hl/ha) : 60.00

Mode de vendange: mécanique

Nature du sol et du sous-sol : chiste

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne

Spécificité de vinification et élevage : sur lie

Elevage barrique :  Oui  Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies :  Oui  Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 10.91 Degrès acquis : 10.91 Sucre résiduel : 1.90

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 200.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.20</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	