



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	MUCTLLB17-003	DOMAINE DU MOULIN GIRON		2017
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	MUCTLLB17-005	Domaine des Galloires	Les Chailloux	2017
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	MUCTLLB17-006	Domaine des Pierres Meslières	Domaine des Pierres Meslières	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU MOULIN GIRON</u>	Code client Interloire : <u>211184</u>
Adresse : <u>Le Moulin Giron</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>LIRE</u>
Téléphone : <u>02-40-09-03-15</u>	Portable :
Email : <u>domainemoulingiron@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON</u>	
Contact / responsable : <u>RENOU Nadine</u>	Nom du propriétaire : <u>ALLARD PERE ET FILLE</u>
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 ? <u>non</u>	
Surface de production : <u>55.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3300.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>250.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% melon de bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>12.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Mica Schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Classique</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>12.03</u> Degrès acquis : <u>12.03</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>250.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.10</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Galloires</u>	Code client Interloire : <u>211194</u>
Adresse : <u>1 La Galloire</u>	Cp : <u>49530</u> Commune : <u>DRAIN</u>
Téléphone : <u>02-40-98-20-10</u>	Portable : <u>06-28-06-24-06</u>
Email : <u>admin@galloires.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC DES GALLOIRES</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC DES GALLOIRES Maxime</u>	Nom du propriétaire : <u>Toublanc Toublanc</u>
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Les Chailloux</u>	
Volume disponible à la vente : <u>141.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>M</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>M</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>S</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>M</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>M</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : Degrès acquis : <u>12.36</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>141.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>20000</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.40 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine des Pierres Meslières</u>	Code client Interloire : <u>510828</u>
Adresse : <u>Les Pierres Meslières</u>	Cp : <u>44150</u> Commune : <u>SAINT GEREON</u>
Téléphone : <u>02.40.83.23.95</u>	Portable : <u>06.81.77.84.88</u>
Email : <u>toublanc.jc@bbox.fr</u>	Site web : <u>vinsdeloirechateaumesliere.com</u>
Raison sociale : <u>Jean-Claude TOUBLANC</u>	
Contact / responsable : <u>TOUBLANC Jean-Claude</u>	Nom du propriétaire : <u>TOUBLANC Jean-Claude</u>
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 : <u>19.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>850.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des Pierres Meslières</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Nez complexe de fleurs blanche et agrumes. Bouche ample, souple. Finale persistante de fruits murs.</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon de Bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique 75% manuelle 25%</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Micachistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>temps sec, températures élevées</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>élevage sur lies fines avec bâtonnage</u>	
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non	
Alcool total : <u>12.42</u> Degrès acquis : <u>12.42</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-27</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
☒ GMS : <u>70.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☒ Particulier : <u>30.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :