



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	MUCGLLB17-007	DOMAINE LE GRAND Fé	DOMAINE LE GRAND FE	2017
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	MUCGLLB17-008	domaine de la Chaussérie		2017
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	MUCGLLB17-009	DOMAINE DU HAUT BOURG	Domaine	2017
MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE	MUCGLLB17-010	DOMAINE DU HAUT BOURG	Pavillon	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE LE GRAND Fé</u>	Code client Interloire : <u>510451</u>
Adresse : <u>Domaine Le Grand Fé</u>	Cp : <u>44310</u> Commune : <u>LA LIMOUZINIERE</u>
Téléphone : <u>02-40-05-83-66</u>	Portable :
Email : <u>jean.boutin1@bbox.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BOUTIN Jean</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BOUTIN Jean JEAN</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUTIN JEAN</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>20.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE LE GRAND FE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>85.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.60</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SABLE SUR GNEISS OEILLET</u>	
Nombre de tries : <u>1</u>	
Conditions de vendange : <u>TRES BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>SUR LIE</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 : Degrès acquis : <u>11.99</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>85.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-12</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-16</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.70</u> €	
Export : <u>0.00</u> %	3 premiers marchés :
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>70.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>domaine de la Chaussérie</u>	Code client Interloire : <u>513181</u>
Adresse : <u>La Chausserie</u>	Cp : <u>44710</u> Commune : <u>SAINT LEGER LES VIGNES</u>
Téléphone : <u>02-40-32-67-81</u>	Portable :
Email : <u>earl.gobin@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GOBIN Kristel et Patrick</u>	
Contact / responsable : <u>EARL GOBIN Kristel et Patrick patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>Patrick GOBIN Patrick</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>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1800.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>55.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>oeil limpide - nez floral - bouche fine</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON B 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.30</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SABLE A GRAVIERS ET SCHISTES</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>SUR LIE</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>12.05</u> Degrès acquis : <u>12.05</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>55.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>7300</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-13</u>	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU HAUT BOURG</u>	Code client Interloire : <u>510322</u>
Adresse : <u>11 rue de Nantes</u>	Cp : <u>44830</u> Commune : <u>BOUAYE</u>
Téléphone : <u>02-40-65-47-69</u>	Portable :
Email : <u>hautbourg@free.fr</u>	Site web : <u>http://www.hautbourg.fr</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DU HAUT BOURG</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DU HAUT BOURG NICOLAS</u>	Nom du propriétaire : <u>CHOBLET HERVE ET NICOLAS</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>terra vitis</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100 % melon de bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</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>sable rouge et galets de quartz roulés</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>belle</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sur lie</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>12.10</u> Degrès acquis : <u>12.07</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>150.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.50</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>DOMAINE DU HAUT BOURG</u>	Code client Interloire : <u>510322</u>
Adresse : <u>11 rue de Nantes</u>	Cp : <u>44830</u> Commune : <u>BOUAYE</u>
Téléphone : <u>02-40-65-47-69</u>	Portable :
Email : <u>hautbourg@free.fr</u>	Site web : <u>http://www.hautbourg.fr</u>
Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DU HAUT BOURG</u>	
Contact / responsable : <u>SCEA DOMAINE DU HAUT BOURG NICOLAS</u>	Nom du propriétaire : <u>CHOBLET HERVE ET NICOLAS</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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>terra vitis</u>	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Pavillon</u>	
Volume disponible à la vente : <u>175.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% melon de bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</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>sable rouge et galets de quartz roulés</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>belle</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sur lie</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>12.30</u> Degrès acquis : <u>12.22</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>175.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	