



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-003	DOMAINE DU MOULIN DE SERJEUX		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-004	Domaine du Grand Fief		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-006	EARL MAILLARD Bernard	Bernard MAILLARD	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-007	CHATEAU D'AMOUR	CHATEAU D'AMOUR	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-008	Les Corbeilleres	les Corbeilleres	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-010	E.VINCENT	Domaine	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-011	Domaine de l'Épinay	L'espinoze-Cuvée Selection	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-014	Château des Gillières	Château des Gillière	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-018	DOMAINE GIRARDEAU		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-020	DOMAINE DE LA CORNULIERE	Cuvée Excellence	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-022	DOMAINE DE LA BRETONNIERE	CLOS DE LA GERAUDRIE	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-027	LES HAUTS PEMIONS		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-032	PICHON		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-040	Famille Lieubeau	Gneiss de Bel Abord	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-046	Domaine de la Potardiere		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-047	Domaine Girard	Tradition	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-048	Domaine de la Ganolière	LA GANO	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-049	DOMAINE PETARD & BAZILE	PLESSIS GLAIN 2	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-050	Domaine du Pâtis Tonneau		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-051	LA VRIGNAIS		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-052	Domaine du Pâtis Tonneau		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-053	PICHON		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-054	Vignoble SOURICE	Manoir de la Hersandière	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-055	DOMAINE MARTIN-LUNEAU	CUVEE TRADITION	2017

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-056	DOMAINE MARTIN-LUNEAU	LE FIEF PILARD	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-057	DOMAINE DU MOULIN CAMUS	Domaine du Moulin Camus	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-059	Domaine des Lusteaux	Sélection Guilet	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-060	LES HAUTS PEMIONS		2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-061	E.VINCENT	Veilles Vignes	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-062	DOMAINE DE LA GARNIERE- DAVID	Cuvée Vieilles Vignes	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-063	Château de la Ferté	Château de la Ferté	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-064	LE CLOS DU CHAILLOU	Le Clos du Chaillou	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-065	DOMAINE HENRI POIRON	CHATEAU DES GRANDES NOELLES	2017
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB17-066	GUILBAUD Frères	GRAND OR	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DU MOULIN DE SERJEUX</u>	Code client Interloire : <u>511848</u>
Adresse : <u>13 rue de la Poèlerie</u>	Cp : <u>44120</u> Commune : <u>VERTOU</u>
Téléphone :	Portable : <u>06-11-35-19-98</u>
Email : <u>vincent.landais0882@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>LANDAIS Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>LANDAIS Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>LANDAIS VINCENT</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>19.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gneiss, limono-sableux</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>surlie</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>11.70</u> Degrès acquis : <u>11.62</u>	Sucre résiduel : <u>1.40</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>2.00</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 Grand Fief</u>	Code client Interloire : <u>511843</u>
Adresse : <u>Les Corbeilleres</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-36-27-37</u>	Portable : <u>06-75-73-80-65</u>
Email : <u>guerindominique5@gmail.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL</u>	
Contact / responsable : <u>guerin DOMINIQUE</u>	Nom du propriétaire : <u>guerin 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>18.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>55.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>410.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>7.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gabro</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>belle</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage 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>11.72</u> Degrès acquis : <u>11.67</u>	Sucre résiduel : <u>0.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>410.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>54000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-08-08</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-07-14</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: EARL MAILLARD Bernard	Code client Interloire : 510537
Adresse : 32 les Defois	Cp : 44190 Commune : SAINT LUMINE DE CLISSON
Téléphone : 02-40-54-74-37	Portable :
Email : bernard.maillard5@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : EARL MAILLARD Bernard	
Contact / responsable : MAILLARD Bernard	Nom du propriétaire : MAILLARD Bernard
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 ? non
Surface de production : 21.00 HA	Volume produit en moyenne : 1000.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Bernard MAILLARD	
Volume disponible à la vente : 220.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% MELON DE BOURGOGNE	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00
Rendements (hl/ha) : 55.00	
Mode de vendange: Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Limono-sablo-argileux	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : sur lie	
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 : 11.82 Degrès acquis : 11.73	Sucre résiduel : 1.80
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 220.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-28	Date de commercialisation : 2018-03-15
Prix particulier TTC départ cave : 4.40 €	
Export : 3.00%	3 premiers marchés : angleterre
France : 97.00%	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : 55.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 5.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 35.00%	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: CHATEAU D'AMOUR	Code client Interloire : 510561
Adresse : 13 la Grenaudière	Cp : 44690 Commune : MAISDON SUR SEVRE
Téléphone : 02-40-03-85-13	Portable :
Email : brochardhugues@wanadoo.fr	Site web :
Raison sociale : EARL Vignoble BROCHARD-GUIHO	
Contact / responsable : EARL Vignoble BROCHARD-GUIHO HUGUES	Nom du propriétaire : BROCHARD HUGUES
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 ?	
Surface de production : 24.00 HA	Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU D'AMOUR	
Volume disponible à la vente : 50.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON B 100%	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 45.00	
Mode de vendange: MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : SOL SABLEUX SOUS SOL GRANITE DE CLISSON	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : BONNE	
Spécificité de vinification et élevage : SUR LIE	
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 : 11.75	Sucre résiduel : 2.20
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 50.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.50 €	
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 Corbeilleres</u>	Code client Interloire : <u>510465</u>
Adresse : <u>Christophe & 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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>les Corbeilleres</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>chiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>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 : <u>11.75</u> Degrès acquis : <u>11.75</u>	Sucre résiduel : <u>2.40</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</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 : E.VINCENT	Code client Interloire : 510314
Adresse : La Foliette	Cp : 44690 Commune : LA HAIE FOUASSIERE
Téléphone : 0240048176	Portable : 06-16-97-20-48
Email : foliette@orange.fr	Site web :
Raison sociale : GAEC Domaine de la Foliette	
Contact / responsable : GAEC Domaine de la Foliette Denis	Nom du propriétaire : BROSSEAU D.BROSSEAU
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 ? TERRA VITIS
Surface de production : 35.00 HA	Volume produit en moyenne : 1500.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine	
Volume disponible à la vente : 170.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Jaune-vert. Nez légèrement aromatique. Bouche riche, avec caractères et minéralité	
Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE 100%	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00
Rendements (hl/ha) : 45.00	
Mode de vendange : Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Mica Schiste	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Excellente	
Spécificité de vinification et élevage : Elevage en cuve inox thermorégulé	
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 : 11.85 Degrès acquis : 11.75	Sucre résiduel : 1.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 170.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 22600	Date de commercialisation : 2018-03-07
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-22	
Prix particulier TTC départ cave : 4.30 €	3 premiers marchés : Allemagne Japon USA
Export : 60.00%	
France : 40.00%	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de L'Epinay</u>	Code client Interloire : <u>510414</u>
Adresse : <u>Domaine de L'Epinay</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>CLISSON</u>
Téléphone : <u>02.40.36.13.57</u>	Portable : <u>06.22.20.30.49</u>
Email : <u>domaine-epinay@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PAQUEREAU</u>	
Contact / responsable : <u>PAQUEREAU Sylvain</u>	Nom du propriétaire : <u>PAQUEREAU Sylvain</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>AB</u>	
Surface de production : <u>48.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2500.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
 Millésime : 2017 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : L'epinose-Cuvée Selection
 Volume disponible à la vente : 80.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche : Fruit à chair blanche/agrumes, bouche ronde et souple
 Cépages utilisés (en %) : 100% Melon de Bourgogne
 Age moyen des vignes : 30.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00
 Rendements (hl/ha) : 20.00
 Mode de vendange : Mécanique
 Nature du sol et du sous-sol : Gabbro/Granite
 Nombre de tries : 1
 Conditions de vendange : bonnes
 Spécificité de vinification et élevage : Classique
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 11.85 Degrès acquis : 11.76 Sucre résiduel : 1.50
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 80.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-02</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.25</u> €	3 premiers marchés : <u>Belgique Japon</u>
Export : <u>5.00</u> %	
France : <u>95.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>10.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00</u> %	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

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE 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>148.00</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>30.00</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>batonnage de la lie jusqu'au mois de décembre</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : <u>Type de bois :</u>
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>11.96</u> Degrès acquis : <u>11.79</u>	Sucre résiduel : <u>2.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>148.00</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 GIRARDEAU</u>	Code client Interloire : <u>510443</u>
Adresse : <u>La Milsandière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>CHATEAU THEBAUD</u>
Téléphone : <u>02-40-03-81-37</u>	Portable : <u>06-88-22-15-58</u>
Email : <u>earlgirardeau@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL GIRARDEAU</u>	
Contact / responsable : <u>GIRARDEAU MICHEL</u>	Nom du propriétaire : <u>GIRARDEAU MICHEL</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>17.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>40.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</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>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>granite</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>ensoleillé</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>11.80</u>	Sucre résiduel : <u>0.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.50</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA CORNULIERE</u>	Code client Interloire : <u>510516</u>
Adresse : <u>La Cornuliere</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>GORGES</u>
Téléphone : <u>02-40-03-95-06</u>	Portable : <u>06-88-12-61-28</u>
Email : <u>jm.barreau@terre-net.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BARREAU JEAN MICHEL</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BARREAU JEAN MICHEL JEAN PHILIPPE</u>	Nom du propriétaire : <u>BARREAU JEAN MICHEL ET JEAN PHILIPPE</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Excellence</u>	
Volume disponible à la vente : <u>78.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon de bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>15.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>silice argileux roche mère gabbro</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>saines</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>traditionnelle</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>11.81</u> Degrès acquis : <u>11.81</u>	Sucre résiduel : <u>0.01</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>78.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.20</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 DE LA BRETONNIERE</u>	Code client Interloire : <u>510412</u>
Adresse : <u>324 bis la Bretonnière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MAISDON SUR SEVRE</u>
Téléphone : <u>02-40-54-83-91</u>	Portable :
Email : <u>cormerais.bertrand@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC CORMERAIS BRANGER</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC CORMERAIS BRANGER BERTRAND</u>	Nom du propriétaire : <u>CORMERAIS CORMERAIS/BRANGER</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Quelle année ? <u>2015</u>	
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>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2400.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CLOS DE LA GERAUDRIE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>230.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon de Bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>4.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Sablo limoneux sur Granite</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>A maturité et sain</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Elevage en cuves 7 mois</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>11.98</u> Degrès acquis : <u>11.81</u>	Sucre résiduel : <u>2.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>230.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>30000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-15</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-01</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.90</u> €	3 premiers marchés :
Export : <u>0.00</u> %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LES HAUTS PEMIONS</u>	Code client Interloire : <u>510334</u>
Adresse : <u>224 La Hallopière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MONNIERES</u>
Téléphone : <u>02-40-54-61-26</u>	Portable : <u>06-85-02-88-71</u>
Email : <u>muscadet.drouard@free.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DROUARD Christophe</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DROUARD Christophe CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>DROUARD CHRISTOPHE</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2017</u>	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>240.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILOS CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
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>11.82</u>	Sucre résiduel : <u>1.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>240.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>PICHON</u>	Code client Interloire : <u>510492</u>
Adresse : <u>60 La Chevillardière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone :	Portable : <u>06-28-98-58-97</u>
Email : <u>cmpichon@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA PICHON Claude Michel</u>	
Contact / responsable : <u>PICHON Claude-Michel</u>	Nom du propriétaire : <u>Pichon Claude-Michel</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>140.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>16.00</u>	
Mode de vendange : <u>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>gneiss</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>optimale</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>12.02</u> Degrès acquis : <u>11.85</u>	Sucre résiduel : <u>2.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>140.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Famille Lieubeau</u>	Code client Interloire : <u>800068</u>
Adresse : <u>La Croix de la Bourdinière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>CHATEAU THEBAUD</u>
Téléphone : <u>02-40-06-54-81</u>	Portable : <u>06-77-11-85-91</u>
Email : <u>pierre@lieubeau.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SARL Lieubeau Pierre et Chantal</u>	
Contact / responsable : <u>SARL Lieubeau Pierre et Chantal Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>Lieubeau Vincent</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Quelle année ? <u>2014</u>	
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>75.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>4000.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Gneiss de Bel Abord</u>	
Volume disponible à la vente : <u>147.00</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 : <u>15.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>45.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Gneiss</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Précoce et sous le soleil</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Levures indigènes, élevage 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>11.88</u> Degrès acquis : <u>11.88</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>500.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>70000</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-27</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-01</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>7.50</u> €	
Export : <u>75.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Etats-Unis Canada</u>
France : <u>25.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>25.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>Leclerc Normandie</u>
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Potardiere</u>	Code client Interloire : <u>510968</u>
Adresse : <u>La Potardiere</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02-40-33-82-50</u>	Portable :
Email : <u>rom1couillaud@yahoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL COUILLAUD ET FILS</u>	
Contact / responsable : <u>EARL COUILLAUD ET FILS Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>Couillaud Romain</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>200.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>5.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>amphibolite</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>Beau</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>11.90</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>200.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
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 Girard</u>	Code client Interloire : <u>510470</u>
Adresse : <u>17 la Rebourgère</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MAISDON SUR SEVRE</u>
Téléphone : <u>02-40-54-60-75</u>	Portable :
Email : <u>earlgirard@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>https://www.domainegirard.fr</u>
Raison sociale : <u>EARL GIRARD Patrick</u>	
Contact / responsable : <u>Girard Patrick</u>	Nom du propriétaire : <u>Girard 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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Milésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Tradition

Volume disponible à la vente : 216.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

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

Age moyen des vignes : 30.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.80

Rendements (hl/ha) : 45.00

Mode de vendange: mécanique

Nature du sol et du sous-sol : limono-sableux, schistes

Nombre de tries :

Conditions de vendange : ensoleillé

Spécificité de vinification et élevage : vinification en cuverie souterraine

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

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.01 Degrès acquis : 11.90 Sucre résiduel : 1.80

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 216.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave : 3.40 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : %

GMS : %

Caviste : %

CHR : %

Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine de la Ganolière</u>	Code client Interloire : <u>510612</u>
Adresse : <u>La Ganolière</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>GORGES</u>
Téléphone : <u>02-40-06-98-87</u>	Portable :
Email : <u>earl.boucher@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BOUCHER C & B</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BOUCHER C & B Christophe</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUCHER Christophe</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 ?	
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LA GANO</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon 100 %</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>argileux et gabbro</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>débourbage, maîtrise des températures, élevage sur sa lie fine</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>11.90</u>	Sucre résiduel : <u>1.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</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 PETARD & BAZILE</u>	Code client Interloire : <u>510600</u>
Adresse : <u>25 le Plessis Glain</u>	Cp : <u>44450</u> Commune : <u>SAINT JULIEN DE CONCELLES</u>
Téléphone : <u>09-52-66-99-44</u>	Portable :
Email : <u>domaine.plessisglain@free.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PETARD BAZILE</u>	
Contact / responsable : <u>BAZILE CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>VINCENT PETARD CHRISTOPHE BAZILE</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Quelle année ? <u>2014</u>	
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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>PLESSIS GLAIN 2</u>	
Volume disponible à la vente : <u>201.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON DE BOURGOGNE 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange: <u>MACHINE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SCHISTE MICASCHISTE</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>SOLEIL</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>FERMENTATION A FROID ELVAGE 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>11.98</u> Degrès acquis : <u>11.90</u>	Sucre résiduel : <u>1.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>438.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.80</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>Domaine du Pâtis Tonneau</u>	Code client Interloire : <u>510953</u>
Adresse : <u>11 impasse du Préneau</u>	Cp : <u>44115</u> Commune : <u>HAUTE GOULAINÉ</u>
Téléphone : <u>02-40-54-95-70</u>	Portable : <u>06-82-33-47-87</u>
Email : <u>bureau.ludovic@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL</u>	
Contact / responsable : <u>BUREAU Ludovic</u>	Nom du propriétaire : <u>BUREAU Ludovic</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon de bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>chiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>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>11.91</u>	Sucre résiduel : <u>0.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>100.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LA VRIGNAIS</u>	Code client Interloire : <u>510774</u>
Adresse : <u>La Vrignais</u>	Cp : <u>44140</u> Commune : <u>AIGREFEUILLE SUR MAINE</u>
Téléphone :	Portable : <u>06-64-33-04-72</u>
Email : <u>earlbachelier@live.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL BACHELIER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL BACHELIER emilie</u>	Nom du propriétaire : <u>BACHELIER EMILIE ET OLIVIER</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>24.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>50.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>65.00</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>mecanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>granit</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>elevage 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>12.08</u> Degrès acquis : <u>11.91</u>	Sucre résiduel : <u>2.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>65.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.70</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>95.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>Domaine du Pâtis Tonneau</u>	Code client Interloire : <u>510953</u>
Adresse : <u>11 impasse du Préneau</u>	Cp : <u>44115</u> Commune : <u>HAUTE GOULAIN</u>
Téléphone : <u>02-40-54-95-70</u>	Portable : <u>06-82-33-47-87</u>
Email : <u>bureau.ludovic@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL</u>	
Contact / responsable : <u>BUREAU Ludovic</u>	Nom du propriétaire : <u>BUREAU Ludovic</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>97.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon de bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>40.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>chiste et gneis</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>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>11.92</u>	Sucre résiduel : <u>0.90</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>97.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : PICHON	Code client Interloire : 510492
Adresse : 60 La Chevillardière	Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone :	Portable : 06-28-98-58-97
Email : cmpichon@orange.fr	Site web :
Raison sociale : SCEA PICHON Claude Michel	
Contact / responsable : PICHON Claude-Michel	Nom du propriétaire : Pichon Claude-Michel
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 ? non
Surface de production : 92.00 HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 576.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : melon	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 16.00	
Mode de vendange : mecanique	
Nature du sol et du sous-sol : schistes	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : optimale	
Spécificité de vinification et élevage : sur lie	
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 : 12.07 Degrès acquis : 11.92	Sucre résiduel : 2.60
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 576.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : 4.50 €	
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>Vignoble SOURICE</u>	Code client Interloire : <u>400494</u>
Adresse : <u>Rue de l'Artisanat</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>BOUSSAY</u>
Téléphone : <u>02-51-71-81-66</u>	Portable :
Email : <u>vignoble.sourice@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SA VIGNOBLES SOURICE</u>	
Contact / responsable : <u>SOURICE GERARD</u>	Nom du propriétaire : <u>SOURICE Gérard</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>65.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>3500.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Manoir de la Hersandière</u>	
Volume disponible à la vente : <u>1027.00</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>55.00</u>	
Mode de vendange: <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>micaschistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>temps sec</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>vinification à basse température</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>12.01</u> Degrès acquis : <u>11.93</u>	Sucre résiduel : <u>1.30</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>1027.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</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 MARTIN-LUNEAU</u>	Code client Interloire : <u>510377</u>
Adresse : <u>16 Bis le Magasin</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>GORGES</u>
Téléphone : <u>02-40-54-38-44</u>	Portable : <u>06-79-72-33-10</u>
Email : <u>martinluneau@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC MARTIN LUNEAU</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC MARTIN LUNEAU CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>MARTIN-LUNEAU THIERRY ET CHRISTOPHE</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>1600.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>CUVÉE TRADITION</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>37.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SILICO ARGILEUX</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>MATURITE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ELEVAGE SUR LIES FINES</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>11.99</u> Degrès acquis : <u>11.94</u>	Sucre résiduel : <u>-1.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-16</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-07</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<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 MARTIN-LUNEAU</u>	Code client Interloire : <u>510377</u>
Adresse : <u>16 Bis le Magasin</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>GORGES</u>
Téléphone : <u>02-40-54-38-44</u>	Portable : <u>06-79-72-33-10</u>
Email : <u>martinluneau@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC MARTIN LUNEAU</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC MARTIN LUNEAU CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>MARTIN-LUNEAU THIERRY ET CHRISTOPHE</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>1600.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>LE FIEF PILARD</u>	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon 100%</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>SILICO ARGILEUX</u>	
Nombre de tries : <u>3</u>	
Conditions de vendange : <u>MATURITE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>ELEVAGE SUR LIES FINES</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>11.98</u> Degrès acquis : <u>11.94</u>	Sucre résiduel : <u>-2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>9000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-16</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-07</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	ex de points de vente Paris/Province :
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DU MOULIN CAMUS</u>	Code client Interloire : <u>510704</u>
Adresse : <u>41 rue Saint Vincent</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-33-93-05</u>	Portable :
Email : <u>domainedumoulincamus@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL HUTEAU BOULANGER</u>	
Contact / responsable : <u>EARL HUTEAU BOULANGER FRANCOIS</u>	Nom du propriétaire : <u>BOULANGER FRANCOIS</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>41.00</u> HA	Volume produit en moyenne : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine du Moulin Camus</u>	
Volume disponible à la vente : <u>145.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon de Bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>30.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>42.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Micashistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>cuves verrées</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>11.95</u> Degrès acquis : <u>11.95</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>147.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>19600</u>	Date de commercialisation : <u>2018-03-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-05</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
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 des Lusteaux</u>	Code client Interloire : <u>510802</u>
Adresse : <u>2 Chez Lusteau</u>	Cp : <u>44140</u> Commune : <u>AIGREFEUILLE SUR MAINE</u>
Téléphone :	Portable : <u>06.07.08.77.13</u>
Email : <u>ajfguilet@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DES LUSTEAUX</u>	
Contact / responsable : <u>GUILET Jean-François</u>	Nom du propriétaire : <u>GUILET Jean-François</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 ?
Surface de production : <u>24.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1200.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Sélection Guilet</u>	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon de Bourgogne</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>1.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>50.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Granitique</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonnes</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>régulation température fermentation élevage sur lies fines</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>12.07</u> Degrès acquis : <u>11.97</u>	Sucre résiduel : <u>1.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6500</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-10</u>
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : €	3 premiers marchés :
Export : %	ex de points de vente Paris/Province :
France : <u>100.00%</u>	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : <u>10.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LES HAUTS PEMIONS</u>	Code client Interloire : <u>510334</u>
Adresse : <u>224 La Hallopière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MONNIERES</u>
Téléphone : <u>02-40-54-61-26</u>	Portable : <u>06-85-02-88-71</u>
Email : <u>muscadet.drouard@free.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DROUARD Christophe</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DROUARD Christophe CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>DROUARD CHRISTOPHE</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HI</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>180.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON</u>	
Age moyen des vignes : <u>35.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>25.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILOS CALCAIRE</u>	
Nombre de tries :	
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>11.97</u>	Sucre résiduel : <u>0.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>180.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</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 : E.VINCENT	Code client Interloire : 510314
Adresse : La Foliette	Cp : 44690 Commune : LA HAIE FOUASSIERE
Téléphone : 0240048176	Portable : 06-16-97-20-48
Email : foliette@orange.fr	Site web :
Raison sociale : GAEC Domaine de la Foliette	
Contact / responsable : GAEC Domaine de la Foliette Denis	Nom du propriétaire : BROSSEAU D.BROSSEAU
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 ? TERRA VITIS	
Surface de production : 35.00 HA	Volume produit en moyenne : 1500.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2017	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Veilles Vignes	
Volume disponible à la vente : 130.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Jaune-vert. Nez légèrement aromatique. Bouche riche, ample avec caractères et minéralité	
Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE 100%	
Age moyen des vignes : 35.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.00
Rendements (hl/ha) : 45.00	
Mode de vendange : Mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : Mica Schiste	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : Excellente	
Spécificité de vinification et élevage : Elevage en cuve inox thermorégulé	
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 : 12.02 Degrès acquis : 11.98	Sucre résiduel : 0.60
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 22600	
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-22	Date de commercialisation : 2018-03-07
Prix particulier TTC départ cave : 5.30 €	
Export : 60.00%	3 premiers marchés : Allemagne Japon USA
France : 40.00%	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : 10.00%	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>DOMAINE DE LA GARNIERE-DAVID</u>	Code client Interloire : <u>510963</u>
Adresse : <u>2 bis Rue de la Garnière</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>SAINT FIACRE SUR MAINE</u>
Téléphone : <u>02-40-54-88-07</u>	Portable : <u>06-11-86-42-10</u>
Email : <u>pdauidmuscadet@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.domaine-garniere.com</u>
Raison sociale : <u>EARL DAVID Pascale et Patrice</u>	
Contact / responsable : <u>EARL DAVID Pascale et Patrice PASCALE</u>	Nom du propriétaire : <u>DAVID PATRICE</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>18.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>42.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Cuvée Vieilles Vignes</u>	
Volume disponible à la vente : <u>75.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100</u>	
Age moyen des vignes : <u>55.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.50</u>
Rendements (hl/ha) : <u>30.00</u>	
Mode de vendange : <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Gneiss</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BONNE</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Thermo-régulation</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>11.99</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>75.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>10000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-11</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-03-15</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.00</u> €	3 premiers marchés :
Export : <u>0.00</u> %	
France : <u>100.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>1.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province : <u>cave et livraisons</u>
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>2.00</u> %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>35.00</u> %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Château de la Ferté</u>	Code client Interloire : <u>511740</u>
Adresse : <u>77 La Ferté</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-86-37-48</u>	Portable : <u>06-20-37-88-42</u>
Email : <u>gaecdelaferte@orange.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>GAEC de la Ferté</u>	Nom du propriétaire : <u>SECHER J DENIS H</u>
Contact / responsable : <u>SECHER Jérôme</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>28.00</u> HA
	Volume produit en moyenne : <u>1900.00</u> HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Château de la Ferté</u>	
Volume disponible à la vente : <u>117.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% MELON DE BOURGOGNE</u>	
Age moyen des vignes : <u>50.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>2.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>51.00</u>	
Mode de vendange: <u>Mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>Sablo limoneux sur schistes</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : -	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Vinification en cuves souterraines thermorégulées</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>12.09</u> Degrès acquis : <u>11.99</u>	Sucre résiduel : <u>1.70</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>117.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>15000</u>	Date de commercialisation : <u>2018-05-01</u>
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-26</u>	
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.50</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : <u>100.00</u> %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>45.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : <u>50.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>LE CLOS DU CHAILLOU</u>	Code client Interloire : <u>510440</u>
Adresse : <u>La Guertinière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-36-27-43</u>	Portable :
Email : <u>allard-brangeon@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.leclosduchaillo.com</u>
Raison sociale : <u>EARL ALLARD BRANGEON</u>	
Contact / responsable : <u>EARL ALLARD BRANGEON Raphaël</u>	Nom du propriétaire : <u>ALLARD Raphaël et Bertrand</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 ?	
Surface de production : <u>30.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>1600.00</u> HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Le Clos du Chaillou</u>	
Volume disponible à la vente : <u>182.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) :	
Mode de vendange:	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage :	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.00</u> Degrès acquis : <u>12.00</u>	Sucre résiduel : <u>2.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>182.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-04-09</u>	Date de commercialisation : <u>2018-04-03</u>
Prix particulier TTC départ cave : €	
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 HENRI POIRON</u>	Code client Interloire : <u>510391</u>
Adresse : <u>Les Quatre Routes</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MAISDON SUR SEVRE</u>
Téléphone : <u>02-40-54-60-58</u>	Portable :
Email : <u>poiron.henri@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SARL POIRON Henri et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>SARL POIRON Henri et Fils ERIC</u>	Nom du propriétaire : <u>POIRON ERIC POIRON</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
 Millésime : 2017 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : CHATEAU DES GRANDES NOELLES
 Volume disponible à la vente : 100.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : 100% MELON DE BOURGOGNE
 Age moyen des vignes : 35.00 Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Rendements (hl/ha) : 50.00
 Mode de vendange : MECANIQUE
 Nature du sol et du sous-sol : SOL DOMINANCE SABLEUX
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : TRES BONNE
 Spécificité de vinification et élevage : CUVES SOUSTERRAINES
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 12.00 Degrès acquis : 12.00 Sucre résiduel : 0.50
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>5.90</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : <u>GUILBAUD Frères</u>	Code client Interloire : <u>400031</u>
Adresse : <u>Beausoleil</u>	Cp : <u>44196</u> Commune : <u>CLISSON CEDEX</u>
Téléphone : <u>02-40-06-93-05</u>	Portable : <u>06-74-78-43-04</u>
Email : <u>oenologue@gmvl.fr</u>	Site web : <u>http://www.muscadet-guilbaud.com</u>
Raison sociale : <u>SAS GMVL</u>	
Contact / responsable : <u>SAS GMVL Damien</u>	Nom du propriétaire : <u>GUILBAUD Pascal</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 ?
Surface de production : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>GRAND OR</u>	
Volume disponible à la vente : <u>205.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : <u>Robe jaune pâle, nez fleurs blanche, bouche souple et ample</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon B 100 %</u>	
Age moyen des vignes :	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>6.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>35.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol :	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange :	
Spécificité de vinification et élevage : <u>fermentation entre 16 et 18°C, élevage sur lies fines avec batonnage régulier durant 3 semaines</u>	
Elevage barrique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Nombre de mois :
Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Alcool total : <u>12.04</u> Degrès acquis : <u>12.00</u>	Sucre résiduel : <u>0.60</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>205.00 HL</u>	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>27300</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-05-13</u>	Date de commercialisation : <u>2018-06-04</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.90 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input checked="" type="checkbox"/> CHR : <u>100.00%</u>	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Particulier : %	