



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS	IGLGB17-001	Château de Lorie	DOMAINE DE LORIERE	2017
VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS	IGLGB17-003	Domaine du Sillon Côtier		2017
VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS	IGLGB17-005	DOMAINE DE LA GACHERE	DOMAINE DE LA GACHERE	2017

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Château de Lorière</u>	Code client Interloire : <u>511801</u>
Adresse : <u>Lorière</u>	Cp : <u>44830</u> Commune : <u>BRAINS</u>
Téléphone : <u>02-40-65-68-47</u>	Portable :
Email : <u>chateauloriere@sfr.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>HERVE VINCENT</u>	
Contact / responsable : <u>HERVE VINCENT Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>HERVE Vincent</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LORIERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>100.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>GROLLEAU GRIS</u>	
Age moyen des vignes : <u>20.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>sol argilo-caillouteux sur sous sol de micashiste et gneiss plagioclasiques</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>TRES BONNES</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>CLASSIQUES</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>11.81</u> Degrès acquis : <u>11.50</u>	Sucre résiduel : <u>5.20</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>70.00</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 : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>Domaine du Sillon Côtier</u>	Code client Interloire : <u>510798</u>
Adresse : <u>10 Chemin du Coin Sarah</u>	Cp : <u>44760</u> Commune : <u>LES MOUTIERS</u>
Téléphone :	Portable :
Email : <u>sillon-cotier@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL DU SILLON COTIER</u>	
Contact / responsable : <u>Ferré Nicolas</u>	Nom du propriétaire : <u>Ferré Nicolas</u>
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? ☒ Oui ☐ Non	Quelle année ? <u>2014</u>
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? ☐ Oui ☒ Non	Précisez ? <u>non</u>
Surface de production : <u>16.90</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>500.00</u> HL

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>50.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Grolleau Gris</u>	
Age moyen des vignes : <u>21.00</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>Argile-schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>sec et frais</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>Pressurage directe, fermentation à 15-17°C. Elevage 3 mois sur lies fines</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>11.93</u> Degrès acquis : <u>11.86</u>	Sucre résiduel : <u>1.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>50.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>6700</u>	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.20</u> €	
Export : <u>10.00</u> %	3 premiers marchés : <u>Canada</u>
France : <u>90.00</u> %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☒ CHR : <u>30.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : <u>60.00</u> %	ex de points de vente Paris/Province :

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE LA GACHERE</u>	Code client Interloire : <u>211100</u>
Adresse : <u>4 La Gachère</u>	Cp : <u>79290</u> Commune : <u>ST PIERRE A CHAMP</u>
Téléphone : <u>05-49-96-81-03</u>	Portable :
Email : <u>gachere@orange.fr</u>	Site web : <u>http://www.vinsdomainedelagachere.fr</u>
Raison sociale : <u>GAEC LEMOINE</u>	
Contact / responsable : <u>GAEC LEMOINE GILLES</u>	Nom du propriétaire : <u>LEMOINE GILLES</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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GACHERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>63.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Grolleau Gris</u>	
Age moyen des vignes : <u>40.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>70.00</u>	
Mode de vendange: <u>MECANIQUE</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>ARGILO LIMONEUX</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>BEAU TEMPS</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>THERMO REGULATION</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>13.25</u> Degrès acquis : <u>13.13</u>	Sucre résiduel : <u>2.10</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>63.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : <u>4.60</u> €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
☐ GMS : %	
☐ Caviste : %	
☐ CHR : %	
☐ Particulier : %	