VAL DE LOIRE Millésime

22-25 avril 2018

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR	IGLNRS17-001	DOMAINE LE GRAND FÉ	DOMAINE LE GRAND FE	2017
VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR	IGLNRS17-002	DOMAINE DU SILLON COTIER		2017
VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR	IGLNRS17-004	LE MOULIN DE LA TOUCHE	LE MOULIN DE LA TOUCHE - GROLLEAU 2017	2017

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 5384
N° d'anomymat : IGLNRS17-001

FICHE TECHNIQUE 2018

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

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : DOMAINE LE GRAND FE
Volume disponible à la vente : 162.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100
Age moyen des vignes : 15.00
Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.84
Rendements (hl/ha) : 88.00
Mode de vendange: MECANIQUE
Nature du sol et du sous-sol : SABLE SUR GNEISS OEILLET
Nombre de tries : 1
Conditions de vendange : TRES BONNE
Spécificité de vinification et élevage : AUCUNE
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
Alcool total : Degrès acquis : 11.37
Sucre résiduel : 1.70
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 162.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-12
Date de commercialisation : 2018-03-16
Prix particulier TTC départ cave : 3.30 €
Export : 0.00%
3 premiers marchés :
France : 100.00%
☒ GMS : 70.00%
ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %
☐ CHR : %
☒ Particulier : 30.00%
ex de points de vente Paris/Province :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 3893
N° d'anomymat : IGLNRS17-002

FICHE TECHNIQUE 2018

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

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque :
Volume disponible à la vente : 40.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Grolleau noir
Age moyen des vignes : 43.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 45.00
Mode de vendange: Mécanique
Nature du sol et du sous-sol : Argile-schiste
Nombre de tries :
Conditions de vendange : sec et frais
Spécificité de vinification et élevage : Préssurage direct, fermentation 15-18°C. Elevage sur lies fines 6 mois.
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☐ Oui ☒ Non
Alcool total : 11.83 Degrès acquis : 11.60
Sucre résiduel : 3.90
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 120.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés : 5500
Date de mise en bouteille prévue : 2018-03-03
Date de commercialisation : 2018-06-01
Prix particulier TTC départ cave : 4.00 €
Export : 20.00%
3 premiers marchés : Canada
France : 80.00%
☐ GMS : %
☐ Caviste : %
☒ CHR : 40.00%
ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : 40.00%
ex de points de vente Paris/Province :

VINS DU VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

N° d'échantillon : 4888
N° d'anomymat : IGLNRS17-004

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine: Le Moulin de la Touche
Code client Interloire : 510899
Adresse : Moulin de la Touche
Cp : 44580 Commune : BOURGNEUF EN RETZ
Téléphone : 02-40-21-47-89
Portable : 06-23-12-21-10
Email : contact@lemoulindelatouche.com
Site web :
Raison sociale : EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE
Contact / responsable : EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE
Nom du propriétaire : HERISSE Vincent
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 ? non
Surface de production : HA
Volume produit en moyenne : Hl

LA CUVEE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR
Milésime : 2017
Couleur : Rosé
Nom de la cuvé ou marque : Le Moulin de la Touche - Grolleau 2017
Volume disponible à la vente : 100.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :
Cépages utilisés (en %) : 100% Grolleau noir
Age moyen des vignes : 30.00
Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : 80.00
Mode de vendange: mécanique
Nature du sol et du sous-sol : limono-sableux
Nombre de tries : 1
Conditions de vendange : bonne
Spécificité de vinification et élevage : thermo-régulée
Elevage barrique : ☐ Oui ☒ Non
Nombre de mois : Type de bois :
Elevage sur lies : ☒ Oui ☐ Non
Nombre de mois :
Fermentation malolactique : ☒ Oui ☐ Non
Alcool total : 11.96 Degrès acquis : 11.87
Sucre résiduel : 1.50
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100.00 HL

Nombre de bouteilles commercialisés :
Date de mise en bouteille prévue :
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 3.50 €
Export : %
3 premiers marchés :
France : %
☒ GMS : %
ex de points de vente Paris/Province :
☐ Caviste : %
☒ CHR : %
ex de points de vente Paris/Province :
☒ Particulier : %
ex de points de vente Paris/Province : au domaine