



**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine: <u>Domaine Florence et Joël Forgeau</u>	Code client Interloire : <u>510339</u>
Adresse : <u>La Rouaudière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>MOUZILLON</u>
Téléphone : <u>02-40-33-95-37</u>	Portable : <u>06-20-21-19-28</u>
Email : <u>muscadet.forgeau@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.muscadet-forgeau.com</u>
Raison sociale : <u>EARL FORGEAU Joël</u>	
Contact / responsable : <u>Joël Forgeau Joël</u>	Nom du propriétaire : <u>FORGEAU Florence et Joël</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>3.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>150.00</u> HI

**LA CUVÉE**

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE MULTICEPAGES

Milésime : 2017 Couleur : Rosé

Nom de la cuvée ou marque :

Volume disponible à la vente : 49.50

**Description du vin**

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 30% Merlot 30% Gamay 30% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 15.00 Superficie des vignes pour cette cuvée : 3.00

Rendements (hl/ha) : 15.00

Mode de vendange: Mécanique

Nature du sol et du sous-sol : Argileux sous sol gabbro

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Belle météo

Spécificité de vinification et élevage : -

Elevage barrique :  Oui  Non

Elevage sur lies :  Oui  Non

Fermentation malolactique :  Oui  Non

Alcool total : 11.61 Degrès acquis : 11.43 Sucre résiduel : 3.00

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 49.50 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 : %	ex de points de vente Paris/Province :
France : %	
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : %	ex de points de vente Paris/Province :
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>Domaine Petiteau</u>	Code client Interloire : <u>510724</u>
Adresse : <u>451 la Chalouisière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>VALLET</u>
Téléphone : <u>02-40-36-20-15</u>	Portable : <u>06-03-50-50-89</u>
Email : <u>contact@domainepetiteau.com</u>	Site web :
Raison sociale : <u>EARL PETITEAU Michel et Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>EARL PETITEAU Michel et Vincent Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>Petiteau 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>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>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOG /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE MULTICEPAGES</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>petit'o Rosé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>30.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>gamay et merlot</u>	
Age moyen des vignes : <u>25.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée :
Rendements (hl/ha) : <u>20.00</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>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>sur lie fine</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>12.02</u> Degrès acquis : <u>11.84</u>	Sucre résiduel : <u>3.00</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>30.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue :	
Prix particulier TTC départ cave : <u>3.90</u> €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input checked="" type="checkbox"/> Particulier : %	ex de points de vente Paris/Province :

**FICHE TECHNIQUE 2018**

Nom du domaine : <u>VIGNOBLE RETHORE DAVY</u>	Code client Interloire : <u>300145</u>
Adresse : <u>LES VIGNES</u>	Cp : <u>49110</u> Commune : <u>MONTREVAULT SUR EVRE</u>
Téléphone :	Portable :
Email : <u>rethore.c@wanadoo.fr</u>	Site web :
Raison sociale : <u>SCEA VIGNOBLE RETHORE DAVY</u>	
Contact / responsable : <u>RETHORE CHRISTOPHE</u>	Nom du propriétaire : <u>RETHORE 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 checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Précisez ? <u>Terra Vitis</u>	
Surface de production : <u>40.00</u> HA	Volume produit en moyenne : <u>2200.00</u> HI

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>VAL DE LOIRE</u>	
Milésime : <u>2017</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Pavillon Rosé</u>	
Volume disponible à la vente : <u>70.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche : <u>oeil saumon / ordora pep's / bouche rafraichissante</u>	
Cépages utilisés (en %) : <u>70% Gamay, 30% côt</u>	
Age moyen des vignes : <u>23.00</u>	Superficie des vignes pour cette cuvée : <u>3.00</u>
Rendements (hl/ha) : <u>62.00</u>	
Mode de vendange : <u>mécanique</u>	
Nature du sol et du sous-sol : <u>quartz et schiste</u>	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : <u>bonne</u>	
Spécificité de vinification et élevage : <u>pressurage à froid très doux</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>12.10</u> Degrès acquis : <u>12.10</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</u>
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>186.00</u> HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : <u>24800</u>	
Date de mise en bouteille prévue : <u>2018-02-26</u>	Date de commercialisation : <u>2018-02-07</u>
Prix particulier TTC départ cave : <u>6.00</u> €	
Export : <u>30.00</u> %	3 premiers marchés :
France : <u>70.00</u> %	
<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 :