



22-25 avril 2018



Appellation	Anonymat	Domaine	Cuvées	Millésime
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB16-002	CLOS DES BOURGUIGNONS	CLOS DES BOURGUIGNON S	2016
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	MUSMLB16-005	CHATEAU DE LA JOUSSELINIERE	Cuvée 1670	2016

FICHE TECHNIQUE 2018

Nom du domaine : CLOS DES BOURGUIGNONS	Code client Interloire : 510368
Adresse : 3 Route de Nantes	Cp : 44330 Commune : MOUZILLON
Téléphone : 02-40-33-95-22	Portable :
Email : luneau.michel.et.fils@wanadoo.fr	Site web : http://www.closdesbourguignons.fr
Raison sociale : GAEC LUNEAU Michel & Fils	
Contact / responsable : GAEC LUNEAU Michel & Fils STEPHANE	Nom du propriétaire : LUNEAU STEPHANE ET THIERRY
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 : 39.00 HA	Volume produit en moyenne : 2000.00HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : CLOS DES BOURGUIGNONS	
Volume disponible à la vente : 15.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Jaune or avec reflets verts, fin et fruité, avec une bonne longueur	
Cépages utilisés (en %) : 100 % MELON DE BOURGOGNE	
Age moyen des vignes : 25.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 6.00
Rendements (hl/ha) : 33.00	
Mode de vendange : mécanique	
Nature du sol et du sous-sol : silico-argileux sur gabbro	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : très bonnes	
Spécificité de vinification et élevage : vinif classique, thermo-régulation, élevage 7 mois sur lies fines	
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 : 12.06 Degrès acquis : 12.00	Sucre résiduel : 1.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 201.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 7400	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 4.80 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<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 : CHATEAU DE LA JOUSSELIERE	Code client Interloire : 511749
Adresse : Domaine de la Jousselinière	Cp : 44450 Commune : ST JULIEN DE CONCELES
Téléphone : 02-40-54-11-08	Portable : 07-86-87-38-75
Email : muscadetchon@aol.com	Site web :
Raison sociale : EARL DE LA JOUSSELIERE	
Contact / responsable : EARL DE LA JOUSSELIERE CHON	Nom du propriétaire : CHON Frédéric
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 : 76.00 HA	Volume produit en moyenne : 3500.00HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2016	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Cuvée 1670	
Volume disponible à la vente : 75.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche : Or pâle, fruité et floral, ample et souple	
Cépages utilisés (en %) : MELON BLANC	
Age moyen des vignes : 40.00	Superficie des vignes pour cette cuvée : 2.00
Rendements (hl/ha) : 40.00	
Mode de vendange : MECANIQUE	
Nature du sol et du sous-sol : SCHISTES	
Nombre de tries :	
Conditions de vendange : TRES BON ETAT SANITAIRE	
Spécificité de vinification et élevage : BASSE TEMPERATURE	
Elevage barrique : <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Nombre de mois : 8 Type de bois : CHENE
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 : 12.90 Degrès acquis : 12.82	Sucre résiduel : 1.00
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75.00 HL	

Nombre de bouteilles commercialisés : 10000	Date de commercialisation :
Date de mise en bouteille prévue : 2017-05-21	
Prix particulier TTC départ cave : 6.00 €	3 premiers marchés :
Export : %	
France : 100.00%	ex de points de vente Paris/Province : METRO
<input checked="" type="checkbox"/> GMS : 100.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	