

VAL DE LOIRE
Millesime



23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

| ANONYMAT | APPELLATION | MILLESIME | CUVEE OU MARQUE |
|----------------|-------------------------------------|-----------|-------------------|
| MUCGL-B-18-006 | MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE | 2018 | - |
| MUCGL-B-18-008 | MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE | 2018 | La Salle aux Fées |
| MUCGL-B-18-010 | MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE | 2018 | - |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|--|
| Nom du domaine : EARL BOUTIN Jean | 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 | Nom du propriétaire : |
| Contact / responsable : | 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 : HA |
| | Volume produit en moyenne : HL |

| | |
|--|--|
| LA CUVÉE | |
| AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET COTES DE GRANDLIEU SUR LIE | |
| Milésime : 2018 | Couleur : Blanc |
| Nom de la cuvée ou marque : | |
| Volume disponible à la vente : 100.00 | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Age moyen des vignes : | |
| Rendements (hl/ha) : | |
| Mode de vendange : | |
| Nature du sol et du sous-sol : | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : | |
| 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | Nombre de mois : |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : Degrès acquis : 12.00 | Sucre résiduel : 0.50 |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL | |

| | |
|---|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue : | |
| Prix particulier TTC départ cave : 3.70 € | 3 premiers marchés : |
| Export : 0.00% | |
| France : 100.00% | |
| <input type="checkbox"/> GMS : 85.00% | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : % | |
| <input type="checkbox"/> CHR : % | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : 15.00% | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|--|--|
| Nom du domaine : <u>SCEA Domaine de la Coche</u> | Code client Interloire : <u>513269</u> |
| Adresse : <u>La Coche</u> | Cp : <u>44680</u> Commune : <u>SAINTE PAZANNE</u> |
| Téléphone : <u>02 40 02 44 43</u> | Portable : <u>0658141640</u> |
| Email : <u>domainedelacoche@hotmail.fr</u> | Site web : <u>www.domainedelacoche.com</u> |
| Raison sociale : <u>SCEA Domaine de la Coche</u> | Nom du propriétaire : <u>GUITTENY E & L</u> |
| Contact / responsable : <u>GUITTENY Laurent</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 COTES DE GRANDLIEU SUR LIE</u> | |
| Milésime : <u>2018</u> | Couleur : <u>Blanc</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : <u>LA SALLE AUX FEES</u> | |
| Volume disponible à la vente : <u>120.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>melon</u> | Superficie des vignes pour cette cuvée : |
| Age moyen des vignes : | |
| Rendements (hl/ha) : | |
| Mode de vendange: | |
| Nature du sol et du sous-sol : | |
| Nombre de tries : | |
| Conditions de vendange : | |
| 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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | Nombre de mois : |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : Degrès acquis : <u>12.01</u> | Sucre résiduel : <u>0.50</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u> | |

| | |
|--|-----------------------------|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | Date de commercialisation : |
| Date de mise en bouteille prévue : | |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>5.70 €</u> | |
| Export : <u>0.00%</u> | 3 premiers marchés : |
| France : <u>100.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> GMS : % | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>15.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u> | |

FICHE TECHNIQUE 2019

| | |
|---|--|
| Nom du domaine : <u>SCEA DOMAINE DU HAUT BOURG</u> | Code client Interloire : <u>510322</u> |
| Adresse : <u>11 rue de Nantes</u> | Cp : <u>44830</u> Commune : <u>BOUAYE</u> |
| Téléphone : <u>02 40 65 47 69</u> | Portable : |
| Email : <u>hautbourg@free.fr</u> | Site web : <u>_____</u> |
| Raison sociale : <u>SCEA DOMAINE DU HAUT BOURG</u> | |
| Contact / responsable : <u>choblet nicolas</u> | Nom du propriétaire : <u>choblet nicolas</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 COTES DE GRANDLIEU SUR LIE</u> | |
| Milésime : <u>2018</u> | Couleur : <u>Blanc</u> |
| Nom de la cuvée ou marque : | |
| Volume disponible à la vente : <u>120.00</u> | |
| Description du vin | |
| Oeil / Nez /Bouche : | |
| Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon B</u> | |
| 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 : <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 type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | Nombre de mois : |
| Fermentation malolactique : <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non | |
| Alcool total : Degrès acquis : <u>12.13</u> | Sucre résiduel : <u>1.40</u> |
| Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : <u>HL</u> | |

| | |
|--|---|
| Nombre de bouteilles commercialisés : | |
| Date de mise en bouteille prévue : | Date de commercialisation : |
| Prix particulier TTC départ cave : <u>5.80 €</u> | |
| Export : <u>40.00%</u> | 3 premiers marchés : <u>uk usa canada</u> |
| France : <u>60.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> GMS : % | |
| <input type="checkbox"/> Caviste : <u>20.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u> | |
| <input type="checkbox"/> Particulier : <u>70.00%</u> | |