

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
IGLG-B-18-001	VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS	2018	-
IGLG-B-18-003	VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS	2018	Domaine du Sillon Côtier

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: GAEC LEMOINE

Adresse : 4 La Gachère

Téléphone : 05.49.96.81.03

Email : gachere@orange.fr

Raison sociale : GAEC LEMOINE

Contact / responsable :

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 ?

Surface de production : HA

Code client Interloire : 211100

Cp : 79290 Commune : ST PIERRE A CHAMP

Portable :

Site web : _____

Nom du propriétaire :

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 ?

Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS

Milésime : 2018

Nom de la cuvée ou marque : -

Volume disponible à la vente : 60.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% Grolleau gris

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 : THERMO REGULATION

Elevage barrique : Oui Non

Elevage sur lies : Oui Non

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 11.60

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Blanc

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 4.90

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 4.70 €

Export : 0.00%

France : 100.00%

GMS : %

Caviste : 10.00%

CHR : 60.00%

Particulier : 30.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : CHR PARTICULIERS

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL DU SILLON COTIER

Adresse : M FERRE Nicolas

Téléphone : 02.40.64.77.29

Email : sillon-cotier@wanadoo.fr

Raison sociale : EARL DU SILLON COTIER

Contact / responsable :

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 ?

Surface de production : HA

Code client Interloire : 510798

Cp : 44760 Commune : LES MOUTIERS

Portable :

Site web : _____

Nom du propriétaire :

Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE GROLLEAU GRIS

Milésime : 2018

Nom de la cuvée ou marque : Domaine du Sillon Côtier

Volume disponible à la vente : 100.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Grolleau Gris 100%

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 : Elevage sur lies fines

Elevage barrique : Oui Non

Elevage sur lies : Oui Non

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 11.94

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL

Couleur : Blanc

Superficie des vignes pour cette cuvée :

Nombre de mois : Type de bois :

Nombre de mois :

Sucre résiduel : 1.00

Nombre de bouteilles commercialisés :

Date de mise en bouteille prévue :

Prix particulier TTC départ cave : 4.30 €

Export : 10.00%

France : 90.00%

GMS : 0.00%

Caviste : 10.00%

CHR : 20.00%

Particulier : 70.00%

Date de commercialisation :

3 premiers marchés : Canada