

VAL DE LOIRE
Millesime

23-27 avril 2019

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

#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
IGLN-RS-18-002	VAL DE LOIRE GROLLEAU	2018	Le Moulin de la touche - Grolleau ROSE
IGLN-RS-18-004	VAL DE LOIRE GROLLEAU	2018	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE	Code client Interloire : 510899
Adresse : Mr HERISSE Vincent	Cp : 44580 Commune : BOURGNEUF EN RETZ
Téléphone : 02 40 21 47 89	Portable :
Email : contact@lemoulindelatouche.com	Site web : www.lemoulindelatouche.com
Raison sociale : EARL LE MOULIN DE LA TOUCHE	
Contact / responsable : HERISSE Vincent	Nom du propriétaire : HERISSE Vincent
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 : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR ROSE	
Milésime : 2018	Couleur : Rosé
Nom de la cuvée ou marque : Le Moulin de la touche - grolleau ROSE	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : grolleau noir (100%)	
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 : thermorégulée à basse température	
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 : 11.70	Sucre résiduel : 5.30
Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : HL	

Nombre de bouteilles commercialisés :	
Date de mise en bouteille prévue :	Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave : 3.70 €	
Export : 10.00%	3 premiers marchés : belgique
France : 90.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 75.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>DOMAINE GRANDJOUAN</u>	Code client Interloire : <u>510701</u>
Adresse : <u>1 la Mulonnaie</u>	Cp : <u>44680</u> Commune : <u>SAINT MARS DE COUTAIS</u>
Téléphone : <u>02 40 31 53 60</u>	Portable : <u>06 30 58 87 61</u>
Email : <u>domaine.grandjouan@gmail.com</u>	Site web : <u>www.domaine-grandjouan.com</u>
Raison sociale : <u>EARL GRANDJOUAN DAMIEN</u>	
Contact / responsable : <u>Grandjouan Damien</u>	Nom du propriétaire : <u>Grandjouan Damien</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>VAL DE LOIRE GROLLEAU NOIR ROSE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Rosé</u>
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : <u>180.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Grolleau noir 100%</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>12.04</u>	Sucre résiduel : <u>1.10</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>2.30 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	