



VAL DE LOIRE
Milleésime

23-27 avril 2019

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

ANONYMAT	APELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
GPL-B-18-003	GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	2018	Drouet
GPL-B-18-007	GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	2018	Les corbeilleres
GPL-B-18-002	GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	2018	Château de Briacé
GPL-B-18-012	GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	2018	La Folle Blanche

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Orchidées Maisons de Vin DROUET FRERES</u>	Code client Interloire : <u>400187</u>
Adresse : <u>4 rue de la Loge</u>	Cp : <u>44195</u> Commune : <u>LA CHAPELLE HEULIN CEDEX</u>
Téléphone : <u>02 40 36 65 20</u>	Portable : <u>06 73 37 77 92</u>
Email : <u>fgouraud@omdv.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Orchidées Maisons de Vin - LES VINS DROUET FRERES</u>	
Contact / responsable : <u>GOURAUD Fabrice</u>	Nom du propriétaire : <u>Orchidées Maisons de Vin Orchidées Maisons de Vin</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) : GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE

Milésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Drouet

Volume disponible à la vente : 1480.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Folle Blanche

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 :

Elevage barrique : Oui Non

Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non

Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : Degrès acquis : 10.86

Sucre résiduel : 2.20

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 : €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL MERLAUD	Code client Interloire : 510465
Adresse : Christophe & Raphael MERLAUD	Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone : 02 40 33 97 60	Portable :
Email : raphael.merlaud@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL MERLAUD	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
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) : GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Les corbeilleres	
Volume disponible à la vente : 220.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : folle blanche	
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 : 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 : 11.00	Sucre résiduel : 1.00
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 : 3.15 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : AFG BRIACE	Code client Interloire : 510549
Adresse : Ecole de Briace	Cp : 44430 Commune : LE LANDREAU
Téléphone : 02.40.06.43.33	Portable :
Email : contact@chateau-briace.com	Site web : _____
Raison sociale : AFG BRIACE	
Contact / responsable :	Nom du propriétaire :
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) : GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Château de Briacé	
Volume disponible à la vente : 52.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Folle blanche	
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 : vinification traditionnelle 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 : 10.66	Sucre résiduel : 0.80
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 : 3.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : 100.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL FORGEAU Joel</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 :
Email : <u>muscadet.forgeau@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL FORGEAU Joel</u>	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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>GROS PLANT DU PAYS NANTAIS SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>La Folle Blanche</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	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>sur Lie batonage</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>11.20</u>	Sucre résiduel : <u>0.70</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>4.00 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	