



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
MUCTLL-B-18-003	MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	2018	Domaine des Pierres Meslières
MUCTLL-B-18-004	MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	2018	Domaine du Moulin Giron



## FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>TOUBLANC Jean Claude</u>	Code client Interloire : <u>510828</u>
Adresse : <u>Les Pierres Meslières</u>	Cp : <u>44150</u> Commune : <u>SAINT GEREON</u>
Téléphone : <u>0240832395</u>	Portable : <u>0681778488</u>
Email : <u>toublanc.jc@bbox.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>Jean Claude TOUBLANC</u>	
Contact / responsable : <u>TOUBLANC jean-claude</u>	Nom du propriétaire : <u>TOUBLANC jean-claude</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>

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des pierres meslières</u>	
Volume disponible à la vente : <u>40.00</u>	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon</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>12.00</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>5.00 €</u>	
Export : %	3 premiers marchés : <u>gms particuliers</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>60.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>40.00%</u>	

**FICHE TECHNIQUE 2019**

Nom du domaine : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	Code client Interloire : 211184
Adresse : Le Moulin Giron	Cp : 49530 Commune : LIRE
Téléphone : 02.40.09.03.15	Portable : 06 08 09 56 20
Email : domainemoulingiron@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL DOMAINE DU MOULIN GIRON	
Contact / responsable : RENOUE Nadine	Nom du propriétaire : RENOUE Nadine
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

<b>LA CUVÉE</b>	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Domaine du Moulin GIRON	
Volume disponible à la vente : 220.00	
<b>Description du vin</b>	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE	
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 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 : 12.24	Sucre résiduel : 0.50
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 : 4.17 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : VENTE DIRECTE PARTICULIER GMS CAVISTE
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 20.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 20.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 55.00%	