



23-27 avril 2019



#valdeloiremillesime

ANONYMAT	APPELLATION	MILLESIME	CUVEE OU MARQUE
MUSML-B-17-001	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2017	Le Lys et l'Hermine
MUSML-B-17-002	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2017	B de Beauquin
MUSML-B-18-001	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine des Morandières
MUSML-B-18-002	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	-
MUSML-B-18-006	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Château de Briacé
MUSML-B-18-010	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine de Beaurepaire
MUSML-B-18-012	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine du Fief Seigneur
MUSML-B-18-015	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine Des Chaboissières
MUSML-B-18-017	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine Des Noëlles
MUSML-B-18-021	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	-
MUSML-B-18-022	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Château de la Cormerais
MUSML-B-18-023	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Petit Trianon
MUSML-B-18-024	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Pierre Chanau
MUSML-B-18-032	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Cuvée Du Fief De L'Aulnaye
MUSML-B-18-037	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Muscadet
MUSML-B-18-038	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine de l'Olivière Vieille

MUSML-B-18-042	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	-
MUSML-B-18-048	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Moulin de Serjeux
MUSML-B-18-053	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Clos du Petit Chateau
MUSML-B-18-063	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Château la Haie Thessente
MUSML-B-18-066	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine de la Vinconnière
MUSML-B-18-070	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine des trois Coteaux
MUSML-B-18-072	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine de la Garnière - Tradition
MUSML-B-18-075	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine de la Grenaudière
MUSML-B-18-076	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Château de la Thébaudière
MUSML-B-18-078	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	-
MUSML-B-18-081	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Grand Or
MUSML-B-18-083	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Les Printanières
MUSML-B-18-086	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	B de Beauquin
MUSML-B-18-088	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine Des Lusteaux
MUSML-B-18-089	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine de la Garnière - Vieilles Vignes
MUSML-B-18-091	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	-
MUSML-B-18-098	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine le Vieux Chai
MUSML-B-18-099	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Vignoble Bidgi
MUSML-B-18-101	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	Domaine Michel Bertin
MUSML-B-18-102	MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	2018	1670

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: Domaine de la Fruitière - Famille Lieubeau Code client Interloire : 511742
 Adresse : La Fruitière Cp : 44690 Commune : CHATEAU THEBAUD
 Téléphone : 02 40 06 54 81 Portable : 06 77 11 85 91
 Email : vincent@lieubeau.com Site web : www.lieubeau.com
 Raison sociale : Domaine de la Fruitière
 Contact / responsable : Lieubeau Vincent Nom du propriétaire : Lieubeau Vincent
 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 Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
 Millésime : 2017 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : LE LYS ET L HerMINE
 Volume disponible à la vente : 95.00
Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : MELON 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 : ELEVAGE SUR LIE 12 MOIS
 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 : 11.90 Sucre résiduel : 0.00
 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 : 9.00 €
 Export : 0.01% 3 premiers marchés : FRANCE
 France : 100.00%
 GMS : %
 Caviste : %
 CHR : 90.00%
 Particulier : 10.00%

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL BEAUQUIN et fils	Code client Interloire : 511715
Adresse : La Guitonnière	Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone : 681887668	Portable :
Email : thierry.beauquin@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL BEAUQUIN et fils	Nom du propriétaire : Beauquin Thierry
Contact / responsable : Beauquin Thierry	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2017	
Nom de la cuvée ou marque : B DE BEAUQUIN	
Volume disponible à la vente : 10.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : melon 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 :	
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 : 11.97	Sucre résiduel : 0.80
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 : 6.00 €	3 premiers marchés : particulier
Export : 0.00%	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

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>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des Morandières</u>	
Volume disponible à la vente : <u>150.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>Melon B 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 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>11.54</u>	Sucre résiduel : <u>3.00</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>4.60 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés :
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>20.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>80.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>Domaine de la Potardiere</u>	Code client Interloire : <u>510968</u>
Adresse : <u>La Potardiere</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02 40 33 82 50</u>	Portable :
Email : <u>domainepotardiere@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL COUILLAUD ET FILS</u>	
Contact / responsable : <u>Couillaud Romain</u>	Nom du propriétaire : <u>Couillaud Romain</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>-</u>	
Volume disponible à la vente : <u>204.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>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 pendant 6 mois</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>11.70</u>	Sucre résiduel : <u>1.80</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>3.95 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA Canada Royaume Unis</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>5.00%</u>	

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) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
 Milésime : 2018
 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : Château de Briacé
 Volume disponible à la vente : 275.00
Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : melon b
 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 : Oui Non
 Nombre de mois : Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non
 Nombre de mois :
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : Degrès acquis : 11.75
 Sucre résiduel : 2.60
 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 : 4.90 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 90.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>DOMAINE DE BEAUREPAIRE</u>	Code client Interloire : <u>805141</u>
Adresse : <u>Domaine de Beaurepaire</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>MOUZILLON</u>
Téléphone : <u>02.40.36.35.97</u>	Portable : <u>0683722928</u>
Email : <u>domainedebeaurepaire@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL FAMILLE BOUIN</u>	
Contact / responsable : <u>BOUIN Guillaume</u>	Nom du propriétaire : <u>BOUIN Guillaume</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE BEAUREPAIRE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>167.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon de bougogne</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 :	
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>11.80</u>	Sucre résiduel : <u>2.30</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>4.20 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>hollande</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL CAILLE Thierry et J Hervé	Code client Interloire : 514284
Adresse : 12 bis rue des Moulins	Cp : 44690 Commune : MONNIERES
Téléphone : 02.40.54.65.03	Portable : 0608233663
Email : thierry.caille343@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL CAILLE Thierry et J Hervé	Nom du propriétaire : CAILLE THIERRY thierry
Contact / responsable : CAILLE THIERRY thierry	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : Domaine du fief seigneur	
Volume disponible à la vente : 200.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE 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 : DEBOURBAGE STATIQUE A FROID FERMENTATION THERMOREGULEE	
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 : 11.80	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 : 4.00 €	
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 : EARL BODINEAU PHILIPPE	Code client Interloire : 514289
Adresse : 122 Les Chaboissières	Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone : 02.40.36.34.40	Portable : 06.47.98.06.47
Email : philippebodineau@orange.fr	Site web : bodineau44.com
Raison sociale : EARL BODINEAU PHILIPPE	
Contact / responsable : Bodineau Philippe	Nom du propriétaire : Bodineau Philippe
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DES CHABOISSIERES	
Volume disponible à la vente : 210.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE 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 : VINIFICATION THERMOREGULE, elevage sur lie fine	
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 : 11.82	Sucre résiduel : 0.90
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 : 4.10 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : canada
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 25.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 25.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 40.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL Michel RIPOCHE	Code client Interloire : 511585
Adresse : 8 Rue de la Torrelle	Cp : 44690 Commune : LA HAYE FOUASSIERE
Téléphone : 02 40 36 91 95	Portable :
Email : michelripoche@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL Michel RIPOCHE	
Contact / responsable : RIPOCHE Michel	Nom du propriétaire : RIPOCHE Christine et Michel
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DES NOËLLES	
Volume disponible à la vente : 264.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % 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 : élevage sur lies fines	
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 : 11.84	Sucre résiduel : 1.80
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 : 4.30 €	
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 GIRARD Patrick	Code client Interloire : 510470
Adresse : 17 la Rebourgère	Cp : 44690 Commune : MAISDON SUR SEVRE
Téléphone : 02 40 54 60 75	Portable :
Email : earlgirard@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL GIRARD Patrick	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 247.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100% 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 : Vinification traditionnelle	
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 : 11.89	Sucre résiduel : 0.70
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 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>BESNARD Thierry</u>	Code client Interloire : <u>510402</u>
Adresse : <u>La Cormerais</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MONNIERES</u>
Téléphone : <u>02 40 06 95 58</u>	Portable :
Email : <u>chateau.cormerais@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>BESNARD Thierry</u>	
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Château de la Cormerais</u>	
Volume disponible à la vente : <u>225.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% Melon de Bourgogne</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 :	
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>11.89</u>	Sucre résiduel : <u>2.80</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 : <u>5.00%</u>	3 premiers marchés : <u>Grande Bretagne Belgique USA</u>
France : <u>95.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>60.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>VIGNOBLE DROUARD</u>	Code client Interloire : <u>510794</u>
Adresse : <u>Mrs DROUARD Jean-Paul - Denis</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>CHATEAU THEBAUD</u>
Téléphone : <u>02.40.06.50.57</u>	Portable : <u>0686169471</u>
Email : <u>contact@vignobledrouard.com</u>	Site web : <u>www.vignobledrouard.com</u>
Raison sociale : <u>VIGNOBLE DROUARD EARL</u>	
Contact / responsable : <u>Drouard Pascal</u>	Nom du propriétaire : <u>Drouard Pascal</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>PETIT TRIANON</u>	
Volume disponible à la vente : <u>600.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON DE BOURGOGNE 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>TARDITIONNELLE</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>11.90</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>4.50 €</u>	
Export : <u>10.00%</u>	3 premiers marchés : <u>JAPON UK CANADA</u>
France : <u>90.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>60.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>10.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>25.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : Orchidées Maisons de Vin DROUET FRERES	Code client Interloire : 400187
Adresse : 4 rue de la Loge	Cp : 44195 Commune : LA CHAPELLE HEULIN CEDEX
Téléphone : 02 40 36 65 20	Portable : 06 73 37 77 92
Email : fgouraud@omdv.fr	Site web : _____
Raison sociale : Orchidées Maisons de Vin - LES VINS DROUET FRERES	Nom du propriétaire : Orchidées Maisons de Vin Orchidées Maisons de Vin
Contact / responsable : GOURAUD Fabrice	
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Pierre Chanau	
Volume disponible à la vente : 3000.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : melon de B	
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 : <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 : 11.90	Sucre résiduel : 0.90
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 Domaine de l'Aulnaye	Code client Interloire : 510921
Adresse : Perthuy Pierre yves	Cp : 44120 Commune : VERTOU
Téléphone : 02 40 34 70 22	Portable : 0612313663
Email : domaineaulnaye@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL Domaine de l'Aulnaye	
Contact / responsable : PERTHUY PIERRE-YVES	Nom du propriétaire : PERTHUY PIERRE-YVES
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : CUVÉE DU FIEF DE L'AULNAYE	
Volume disponible à la vente : 315.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) :	
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 : <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 : 11.94	Sucre résiduel : 1.30
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 : 5.00 €	
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 : <u>HERVE LEBAS</u>	Code client Interloire : <u>801487</u>
Adresse : <u>405 la haie 3 sous</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>MAISDON SUR SEVRE</u>
Téléphone : <u>0663907904</u>	Portable : <u>0663907904</u>
Email : <u>herve.lebas@neuf.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL FAMILLE LEBAS</u>	
Contact / responsable : <u>LEBAS HERVE</u>	Nom du propriétaire : <u>LEBAS HERVE</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Muscadet</u>	
Volume disponible à la vente : <u>235.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>melon de bougogne</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 :	
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>11.96</u>	Sucre résiduel : <u>2.30</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>3.15 €</u>	
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 : GAEC DE LA SAUZAIE	Code client Interloire : 513817
Adresse : 19 La Sauzaie	Cp : 49230 Commune : TILLIERES
Téléphone : 02.41.70.47.75	Portable :
Email : gaecdelasauzaie@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : GAEC DE LA SAUZAIE	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 ?
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? <input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE L'OLIVIERE VIEILLE	
Volume disponible à la vente : 37.00	
Description du vin	
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 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 : 11.96	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 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL GIRARD Patrick	Code client Interloire : 510470
Adresse : 17 la Rebourgère	Cp : 44690 Commune : MAISDON SUR SEVRE
Téléphone : 02 40 54 60 75	Portable :
Email : earlgirard@wanadoo.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL GIRARD Patrick	
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) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 316.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : 100 % 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 : Vinification traditionnelle	
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 : 11.97	Sucre résiduel : 1.20
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 : €	
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: <u>DOMAINE MOULIN DE SERJEUX - LANDAIS Vincent</u>	Code client Interloire : <u>511848</u>
Adresse : <u>13 rue de la Poèlerie</u>	Cp : <u>44120</u> Commune : <u>VERTOU</u>
Téléphone : <u>02 40 05 71 45</u>	Portable : <u>0611351998</u>
Email : <u>vincent.landais0882@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>DOMAINE MOULIN DE SERJEUX - LANDAIS Vincent</u>	
Contact / responsable : <u>Landais Vincent</u>	Nom du propriétaire : <u>Landais Vincent</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Moulin de serjeux</u>	
Volume disponible à la vente : <u>265.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% 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>0.80</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>4.30 €</u>	
Export : <u>0.00%</u>	3 premiers marchés : <u>vente directe CHR 0</u>
France : <u>100.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>0.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>90.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>SCEA de la RAGOTIERE</u>	Code client Interloire : <u>510349</u>
Adresse : <u>La Grande Ragotière</u>	Cp : <u>44330</u> Commune : <u>LA REGRIPIERE</u>
Téléphone : <u>02 40 33 60 56</u>	Portable :
Email : <u>freres.couillaud@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA de la RAGOTIERE</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>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Milésime : <u>2018</u>	
Nom de la cuvée ou marque : <u>Clos du petit Chateau</u>	
Volume disponible à la vente : <u>515.00</u>	
Description du vin	
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 :	
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>0.00</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>7.00 €</u>	
Export : <u>60.00%</u>	3 premiers marchés : <u>USA Canada Belgique</u>
France : <u>40.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>15.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>15.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL PEIGNE et fils

Code client Interloire : 511667

Adresse : La Haie Thessente

Cp : 44330 Commune : VALLET

Téléphone : 02 40 33 93 67

Portable :

Email : earlpeigne@orange.fr

Site web :

Raison sociale : EARL PEIGNE et fils

Contact / responsable :

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 ?

Surface de production : HA

Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Millésime : 2018

Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : Chateau la haie thessente

Volume disponible à la vente : 143.00

Description du vin

Oeil / Nez /Bouche :

Cépages utilisés (en %) : 100% 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 : SUR LIE

 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 : 12.09

Sucre résiduel : 1.80

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 : €

Export : %

3 premiers marchés :

France : %

 GMS : %

 Caviste : %

 CHR : %

 Particulier : %

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>PERRAUD Laurent</u>	Code client Interloire : <u>510385</u>
Adresse : <u>La Vinçonnaière</u>	Cp : <u>44190</u> Commune : <u>CLISSON</u>
Téléphone : <u>02 40 03 95 76</u>	Portable : <u>0610780452</u>
Email : <u>domaine.vinconniere@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>www.muscadet-perraud.com</u>
Raison sociale : <u>PERRAUD Laurent</u>	
Contact / responsable : <u>PERRAUD LAURENT</u>	Nom du propriétaire : <u>PERRAUD 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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA VINCONNIERE</u>	
Volume disponible à la vente : <u>165.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON DE BOURGOGNE</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>12.11</u>	Sucre résiduel : <u>0.60</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>4.50 €</u>	
Export : <u>70.00%</u>	3 premiers marchés : <u>JAPON ALLEMAGNE BELGIQUE</u>
France : <u>30.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>15.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>VILAIN Christophe</u>	Code client Interloire : <u>510845</u>
Adresse : n° <u>181 Lusignan</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LOROUX BOTTEREAU</u>
Téléphone : <u>02 51 71 90 00</u>	Portable :
Email : <u>troiscoteaux@orange.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>VILAIN Christophe</u>	
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 : HI

LA CUVÉE

AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>Domaine des trois Coteaux</u>	
Volume disponible à la vente : <u>160.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>100% 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>12.15</u>	Sucre résiduel : <u>2.60</u>
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 : <u>4.10 €</u>	
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: <u>DOMAINE DE LA GARNIERE</u>	Code client Interloire : <u>510459</u>
Adresse : <u>202 la Garnière</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>0615465922</u>	Portable :
Email : <u>fleurance@garniere.com</u>	Site web : <u>www.garniere.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC FLEURANCE Camille et Fils</u>	
Contact / responsable : <u>FLEURANCE Pascal</u>	Nom du propriétaire : <u>FLEURANCE Pascal et Olivier</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) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Milésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA GARNIERE - TRADITION

Volume disponible à la vente : 98.00

Description du vin

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 : 6 MOIS ELEVAGE SUR LIE

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 : 12.16 Sucre résiduel : 2.50

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 : 4.00 €

Export : 10.00% 3 premiers marchés : CZ

France : 90.00%

GMS : 40.00%

Caviste : 30.00%

CHR : 0.00%

Particulier : 30.00%

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : GAEC OLLIVIER P. et Fils	Code client Interloire : 510384
Adresse : 21 La Grenaudière	Cp : 44690 Commune : MAISDON SUR SEVRE
Téléphone : 0228010707	Portable : 0609973865
Email : muscadet.ollivier.freres@wanadoo.fr	Site web : www.grenaudiere.com
Raison sociale : GAEC OLLIVIER P. et Fils	
Contact / responsable : OLLIVIER Jean-Luc	Nom du propriétaire : OLLIVIER Guy & Jean-Luc
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE
 Milésime : 2018
 Couleur : Blanc
 Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DE LA GRENAUDIÈRE
 Volume disponible à la vente : 450.00

Description du vin
 Oeil / Nez /Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : MELON B. 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 : MAération péliculaire et stabulation à froid, élevage sur lies entre 7 et 17 mois.
 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 : 12.18
 Sucre résiduel : 0.90
 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 : 5.00 €
 Export : 35.00% 3 premiers marchés : USA RUSSIE ASIE
 France : 65.00%
 GMS : 15.00%
 Caviste : 10.00%
 CHR : 25.00%
 Particulier : 50.00%

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SA Joseph VERDIER	Code client Interloire : 400471
Adresse : ZI Champagne - Europe	Cp : 49260 Commune : MONTREUIL BELLAY
Téléphone : 02.41.40.22.50	Portable :
Email : c.pierre@joseph-verdier.fr	Site web :
Raison sociale : SA Joseph VERDIER	
Contact / responsable : PIERRE Cécile	Nom du propriétaire : Joseph verdier SA Joseph Verdier
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : Chateau de la thébaudière	
Volume disponible à la vente : 500.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Melon de Bourgogne 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 :	
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 : 12.18	Sucre résiduel : 1.30
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 : €	
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 : GAEC DE LA CLAVELIERE	Code client Interloire : 510884
Adresse : La Clavelière	Cp : 44190 Commune : SAINT LUMINE DE CLISSON
Téléphone : 02 40 06 61 40	Portable : 0681497140
Email : lesvinschatellier@gmail.com	Site web : _____
Raison sociale : GAEC DE LA CLAVELIERE	
Contact / responsable : Chatellier Bertrand	Nom du propriétaire : Gaec de la Clavelière Gaec
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : -	
Volume disponible à la vente : 65.00	
Description du vin	
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 : élevage sur lies	
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 : 12.20	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 : 4.70 €	
Export : 5.00%	3 premiers marchés : Belgique pays bas
France : 95.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 5.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 5.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 75.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SCEA GUILBAUD MOULIN	Code client Interloire : 512766
Adresse : Beau Soleil	Cp : 44196 Commune : CLISSON CEDEX
Téléphone : 02.40.06.90.69	Portable :
Email : regie@gmvl.fr	Site web : _____
Raison sociale : SCEA GUILBAUD MOULIN	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : Grand Or	
Volume disponible à la vente : 255.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Melon B 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 :	
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 : 12.26	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 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : SAS GMVL	Code client Interloire : 400031
Adresse : Beausoleil	Cp : 44196 Commune : CLISSON CEDEX
Téléphone : 02 40 06 93 05	Portable :
Email : oenologue@gmvl.fr	Site web : _____
Raison sociale : SAS GMVL	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : Les Printanières	
Volume disponible à la vente : 660.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : melon b 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 :	
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 : 12.27	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 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL BEAUQUIN et fils	Code client Interloire : 511715
Adresse : La Guittonnière	Cp : 44330 Commune : VALLET
Téléphone : 681887668	Portable :
Email : thierry.beauquin@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL BEAUQUIN et fils	
Contact / responsable : Beauquin Thierry	Nom du propriétaire : Beauquin Thierry
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : B de BEAUQUIN	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Melon	
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 : <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 : 12.28	Sucre résiduel : 2.40
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 : 6.00 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : Particulier Restaurants
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL des Lusteaux	Code client Interloire : 510802
Adresse : 2 Chez Lusteau	Cp : 44140 Commune : AIGREFEUILLE SUR MAINE
Téléphone : 02.40.06.66.59	Portable :
Email : ajfguilet@orange.fr	Site web : _____
Raison sociale : EARL des Lusteaux	
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 : HI

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : DOMAINE DES LUSTEAUX	
Volume disponible à la vente : 75.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON	
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 : NON CHAPTALISE	
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 : 12.31	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 : €	
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: <u>DOMAINE DE LA GARNIERE</u>	Code client Interloire : <u>510459</u>
Adresse : <u>202 la Garnière</u>	Cp : <u>49230</u> Commune : <u>ST CRESPIN SUR MOINE</u>
Téléphone : <u>0615465922</u>	Portable :
Email : <u>fleurance@garniere.com</u>	Site web : <u>www.garniere.com</u>
Raison sociale : <u>GAEC FLEURANCE Camille et Fils</u>	Nom du propriétaire : <u>FLEURANCE Pascal et Olivier</u>
Contact / responsable : <u>FLEURANCE Pascal</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE DE LA GARNIERE - VIEILLES VIGNES</u>	
Volume disponible à la vente : <u>98.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON DE BOURGOGNE</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 :	
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>12.33</u>	Sucre résiduel : <u>2.50</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>4.80 €</u>	3 premiers marchés :
Export : %	
France : %	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: EARL POIRON DABIN	Code client Interloire : 514303
Adresse : Chantegrolle	Cp : 44690 Commune : CHATEAU THEBAUD
Téléphone : 02 40 06 56 42	Portable :
Email : contact@poiron-dabin.com	Site web :
Raison sociale : EARL POIRON DABIN	
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) : MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque :	
Volume disponible à la vente : 659.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON DE BOURGOGNE 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 : 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 : 12.35	Sucre résiduel : 1.90
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 : 6.20 €	
Export : 30.00%	3 premiers marchés : JAPON CHINE EUROPE
France : 70.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 40.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 10.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 10.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 40.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : <u>SCEA BIDEAU-GIRAUD</u>	Code client Interloire : <u>510300</u>
Adresse : <u>IA CORNILLIERE</u>	Cp : <u>44690</u> Commune : <u>LA HAYE FOUASSIERE</u>
Téléphone : <u>02 40 54 83 24</u>	Portable :
Email : <u>contact@bidgi.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>SCEA BIDEAU-GIRAUD</u>	
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 : <u>HA</u>	Volume produit en moyenne : <u>HL</u>

LA CUVÉE	
AOC /IGP (catégorie) : <u>MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>DOMAINE LE VIEUX CHAI</u>	
Volume disponible à la vente : <u>410.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON BLANC 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>12.59</u>	Sucre résiduel : <u>0.50</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>4.15 €</u>	
Export : <u>30.00%</u>	3 premiers marchés : <u>10 10 10</u>
France : <u>70.00%</u>	
<input type="checkbox"/> GMS : <u>50.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Caviste : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> CHR : <u>5.00%</u>	
<input type="checkbox"/> Particulier : <u>10.00%</u>	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine : EARL Daniel & Maribé	Code client Interloire : 801148
Adresse : 11 bis rue du Calvaire	Cp : 44690 Commune : LA HAYE FOUASSIERE
Téléphone : 02.40.54.83.24	Portable :
Email : earl.daniel.maribe@gmail.com	Site web :
Raison sociale : EARL Daniel & Maribé	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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	Couleur : Blanc
Milésime : 2018	
Nom de la cuvée ou marque : VIGNOBLE BIDGI	
Volume disponible à la vente : 100.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : MELON BLANC 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 : 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 : 12.74	Sucre résiduel : 12.74
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 : 5.80 €	
Export : 0.00%	3 premiers marchés : 0 0 0
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : 100.00%	
<input type="checkbox"/> Caviste : 0.00%	
<input type="checkbox"/> CHR : 0.00%	
<input type="checkbox"/> Particulier : 0.00%	

FICHE TECHNIQUE 2019

Nom du domaine: <u>EARL BERTIN MICHEL</u>	Code client Interloire : <u>510833</u>
Adresse : <u>La Tour Gasselin</u>	Cp : <u>44430</u> Commune : <u>LE LANDREAU</u>
Téléphone : <u>02.40.06.41.38</u>	Portable :
Email : <u>earlbertin.michel@wanadoo.fr</u>	Site web : <u>_____</u>
Raison sociale : <u>EARL BERTIN MICHEL</u>	
Contact / responsable : <u>Bertin Michel</u>	Nom du propriétaire : <u>Bertin Michel</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 SEVRE ET MAINE SUR LIE</u>	
Milésime : <u>2018</u>	Couleur : <u>Blanc</u>
Nom de la cuvée ou marque : <u>domaine michel bertin</u>	
Volume disponible à la vente : <u>130.00</u>	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : <u>MELON DE BOURGOGNE</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 :	
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>12.99</u>	Sucre résiduel : <u>2.50</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>4.00 €</u>	
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 DE LA JOUSSELINIERE	Code client Interloire : 511749
Adresse : Domaine de la Jousselinière	Cp : 44450 Commune : ST JULIEN DE CONCELES
Téléphone : 02 40 54 11 08	Portable : 0786873875
Email : muscadetchon@aol.com	Site web : _____
Raison sociale : EARL DE LA JOUSSELINIERE	
Contact / responsable : 1.1	Nom du propriétaire : 1.1
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 SEVRE ET MAINE SUR LIE	
Milésime : 2018	Couleur : Blanc
Nom de la cuvée ou marque : 1670	
Volume disponible à la vente : 110.00	
Description du vin	
Oeil / Nez /Bouche :	
Cépages utilisés (en %) : Melon	
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 : Batonnage. Elevage barrique, 30% chêne, 6 mois	
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 : 13.48	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 : 6.00 €	
Export : %	3 premiers marchés :
France : 100.00%	
<input type="checkbox"/> GMS : %	
<input type="checkbox"/> Caviste : %	
<input type="checkbox"/> CHR : %	
<input type="checkbox"/> Particulier : %	