



Thématique	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	LE MOULIN DE LA TOUCHE	Chardonnay Le Moulin de la Touche	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	VIGNOBLE MALIDAIN	L'Exception	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	DOMAINE DE FLINES	Domaine de Flines	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	VIGNOBLE RHETORE DAVY	Parcelle Chardonnay	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	DOMAINE DES HERBAUGES	Chardonnay Unoaked	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	LES FRERES COUILLAUD - DOMAINE DE LA RAGOTIERE	Cuvée Prestige	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	DOMAINE DU COLOMBIER	Chardonnay	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	POIRON DABIN	Chardonnay	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	FAMILLE LIEUBEAU	La Fruitière Chardonnay	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	LES FRERES COUILLAUD - DOMAINE DE LA RAGOTIERE	Cœur de Schistes	2018
VAL DE LOIRE IGP CHARDONNAY	DOMAINE DU COLOMBIER	Prestige de Beaulieu	2018

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Le Moulin de la Touche Code client InterLoire : 510899

Raison sociale : EARL Le Moulin de la Touche..... Adresse : Le Moulin de la Touche - Bourgneuf en Retz ..
 CP :44580.....Commune : Villeneuve en Retz.....

Téléphone : 02.40.21.47.89..... Portable : 06.23.12.21.10

Email : contact@lemoulindelatouche.com Site web : www.lemoulindelatouche.com

Contact / responsable : HERISSE Vincent..... 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 : 16HA Volume produit en moyenne : 1000..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Chardonnay Le Moulin de la Touche

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Nez très floral (fleur blanche), bonne rondeur en bouche et frais, avec des parfums de poire .

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans..... Superficie des vignes pour cette cuvée : 4.80 ha.....

Rendements (hl/ha) : 70

Nature du sol et du sous-sol : limono sableux sur schistes.....

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : bonne.....

Spécificité de vinification et élevage : thermovinification à 15°C

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui 20 % Non

Alcool total :Degrés acquis : ...12°8..... sucre résiduel : 2 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 100..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10 000

Date de mise en bouteille prévue : 1^{er} mars Date de commercialisation : 1^{er} mars

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.10 €

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : 10..... % ex de points de vente Paris/Province : local.....

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 5..... % ex de points de vente Paris/Province : local.....

Particulier : 85..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Vignoble Malidain Code client InterLoire : 510375

Raison sociale : EARL Vignoble Malidain Adresse : 6, Le Demi-Boeuf.....

..... CP :44310.....Commune : La Limouzinière

Téléphone : 02.40.05.82.29..... Portable : 06.76.78.62.39

Email : contact@vignoblemalidain.com..... Site web : www.vignoblemalidain.com.....

Contact / responsable : MALIDAIN Romain..... 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 : Terra Vitis en 2019 + Vegan.....

Surface de production : 44HA Volume produit en moyenne : 2600 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : L'Exception

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : doré, fin, délicat, chère-feuille, attaque fraîche, voluptueuse et longue

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%.....

Âge moyen des vignes : 20 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1.2 ha

Rendements (hl/ha) : 65.....

Nature du sol et du sous-sol : amphibolite

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries : embarquée sur machine

Conditions de vendange : très belle maturité

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.23Degrés acquis : 12.23 sucre résiduel : 1 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 72 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 6000

Date de mise en bouteille prévue : 15/02/19 Date de commercialisation : 01/03/19

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.80 €

Export : 10..... % 3 premiers marchés : Belgique

France : 90 %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 20..... % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 40..... % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 40..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine de Flines Code client InterLoire :

Raison sociale : Domaine de Flines EARL..... Adresse : 102 Rue d'Anjou - Martigné Briand

..... CP : 49540 Commune : Terranjou

Téléphone : 02.41.59.42.78 Portable : 06.18.97.84.17

Email : domaine.de.flines@wanadoo.fr Site web : www.domainedeflines.com

Contact / responsable : MOTHERON Catherine 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 : 52 HA Volume produit en moyenne : 3000 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Domaine de Flines

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6.5 ha

Rendements (hl/ha) : 87 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : argilo – calcaire

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries : 1

Conditions de vendange : excellente

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 6 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13.32..... Degrés acquis : 13.32 sucre résiduel : < 0.5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 547 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 70000

Date de mise en bouteille prévue : mars 2019 Date de commercialisation : mars 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.90 €/bt

Export : 10..... % 3 premiers marchés : Allemagne, Belgique, USA

France : 90 %

GMS : 90..... % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 10..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Vignoble Réthoré Davy Code client InterLoire : 300145

Raison sociale : SCEA Réthoré Davy Adresse : 1001, Les Vignes – Saint Rémy en Maugey

..... CP : 49110 Commune : Montrevault / Evre

Téléphone : Portable : 06.81.67.05.89

Email : rethore.c@wanadoo.fr Site web : www.vignoble-rethore-davy.fr

Contact / responsable : RETHORE Christophe 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 : Terra Vitis

Surface de production : 40 HA Volume produit en moyenne : 2500 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Parcelle Chardonnay

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Couleur bouton d'or, légère, reflets dorés. Nez fruité, arômes d'ananas et citron. Bouche raffinée, délicate, ample, souple, légèrement minérale, corps structuré, longue persistance

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha

Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : shistes

Mode de vendange : mécanique

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Excellente

Spécificité de vinification et élevage : Pressurage direct

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 mois

Fermentation malolactique : Oui 20 % Non

Alcool total : 13.6 Degrés acquis : 13.6 sucre résiduel : 0.7 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 411 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 55 000

Date de mise en bouteille prévue : février 2019 Date de commercialisation : mars 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5.20 €/bt

Export : 35 % 3 premiers marchés : USA, UK, Belgique

France : 65 %

GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 30 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 15 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine des Herbauges Code client InterLoire :

Raison sociale : SAS Domaine des Herbauges Adresse : Les Herbauges

..... CP : 44830 Commune : BOUAYE.....

Téléphone : 02.40.65.44.92 Portable :

Email : contact@domaine-des-herbauges.com Site web : www.domaine-des-herbauges.com.....

Contact / responsable : CHOBLET Jérôme..... 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 : Terra Vitis , IFS

Surface de production : 89 HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Chardonnay Unoaked

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Arômes d'agrumes et de fruits exotiques, intense gras et souple et d'une belle fraîcheur.....

.....

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 6.66 ha.....

Rendements (hl/ha) : 65 hl/ha

Nature du sol et du sous-sol : Schistes et galets roulés

Mode de vendange : vendanges mécaniques triées Nombre de tries :

Conditions de vendange : Ensoleillées, très bon état sanitaire

Spécificité de vinification et élevage : Elevage sur lies

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : minimum 6 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13 Degrés acquis : 13 sucre résiduel : 1.5 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 450 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 57 300

Date de mise en bouteille prévue : mars Date de commercialisation : mars

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 4.70 €/bt

Export : 80..... % 3 premiers marchés : USA, Suède

France : %

GMS : 15..... % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 5..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Les Frères Couillaud Code client InterLoire :
 Raison sociale : SCEA de la Grande Ragotière Adresse : La Grande Ragotière
 CP : 44330.....Commune : LA REGRIPIERE.....
 Téléphone : 02.40.33.60.56..... Portable : 06.70.06.37.66
 Email : freres.couillaud@wanadoo.fr..... Site web : www.freres-couillaud.com
 Contact / responsable : DUGUE Amélie Nom du propriétaire : DUGUE Amélie et 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 : Terra Vitis
 Surface de production : 85HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire
 Millésime : 2018 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque : Domaine de la Ragotière Cuvée Prestige
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche :
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%
 Âge moyen des vignes : 30 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 7 ha.....
 Rendements (hl/ha) : 65
 Nature du sol et du sous-sol : Micaschistes
 Mode de vendange : Mécanique
 Nombre de tries :
 Conditions de vendange : Très bonne
 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 85 % Non
 Alcool total : 12.2Degrés acquis : 12.2 sucre résiduel :
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 300..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 40 000
 Date de mise en bouteille prévue : mars 2019 Date de commercialisation : mai 2019
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 6.00 €/bt
 Export : 65..... % 3 premiers marchés :
 France : 35 %
 GMS : 30..... % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 30..... % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 20..... % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 20..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine du Colombier Code client InterLoire : 511805

Raison sociale : EARL Bretaudeau Jean Yves Adresse : 3 Le Colombier - Tillières

..... CP : 49230 Commune : SEVREMOINE

Téléphone : 02.41.70.45.96 Portable : 06.82.93.94.70

Email : contact@lecolombier.com Site web : www.muscadet-sur-lie.com

Contact / responsable : BRETAUDEAU Jean Yves 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 : H.V.E

Surface de production : 36 HA Volume produit en moyenne : 2200 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2018 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Chardonnay

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha

Rendements (hl/ha) : 90

Nature du sol et du sous-sol :

Mode de vendange : Mécanique avec table de trie

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 : 6 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.2 Degrés acquis : 12.2 sucre résiduel : 1 g/l

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000

Date de mise en bouteille prévue : 29/03/2019 Date de commercialisation : 29/03/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 3.80 €/bt

Export : 10 % 3 premiers marchés : Allemagne, Etats-Unis

France : 90 %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 60 % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 40 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Poiron Dabin Code client InterLoire : 514303
 Raison sociale : EARL Poiron Dabin Adresse : Chantegrolle
 CP : 44690 Commune : CHATEAU-THEBAUD
 Téléphone : 02.40.06.56.42 Portable : 06.81.73.93.85
 Email : contact@poiron-dabin.com Site web : www.poiron-dabin.com
 Contact / responsable : POIRON Jean Michel 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 : H.V.E 3
 Surface de production : 70 HA Volume produit en moyenne : 45 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire
 Millésime : 2018 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque : Chardonnay
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche : fin, sec, rond et fruité

 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100% (dont 30% de chardonnay muscaté)
 Âge moyen des vignes : Superficie des vignes pour cette cuvée :
 Rendements (hl/ha) : 45
 Nature du sol et du sous-sol : schiste graniteux tendre
 Mode de vendange :
 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 : 12.83 Degrés acquis : 12.71 sucre résiduel : 2.1 g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 130 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :
 Date de mise en bouteille prévue : Date de commercialisation :
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 6.50 €/bt
 Export : 0 % 3 premiers marchés :
 France : 100 %
 GMS : 0 % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 20 % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 60 %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative
 Nom du domaine : Famille Lieubeau..... Code client InterLoire : 511742
 Raison sociale : EARL La Fruitière 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
 Contact / responsable : LIEUBEAU Vincent 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 : BIO, Terra Vitis
 Surface de production : 75 HA Volume produit en moyenne : 3500..... HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire
 Millésime : 2017 Couleur : Blanc
 Nom de cuvée ou marque : La Fruitière Chardonnay
Description du vin
 Œil / Nez / Bouche : Robe dorée, nez complexe, floral, agrumes, vanillé, bouche souple et longue.....
 Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%.....
 Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 8 ha
 Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha
 Nature du sol et du sous-sol : Granites
 Mode de vendange : Mécanique avec trieurs et de nuit Nombre de tries :
 Conditions de vendange : conditions idéales, maturité avancée, état sanitaire parfait.....
 Spécificité de vinification et élevage : 15% vinifié en barriques, malolactique partielle, élevage sur lies avec batonnages.....
 Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 4 mois..... Type de bois :
 Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 4 mois.....
 Fermentation malolactique : Oui Non
 Alcool total : 12.5 Degrés acquis : 12.5 sucre résiduel : 1g/l
 Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 400 hl..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 50 000
 Date de mise en bouteille prévue : février 2019 Date de commercialisation : mars 2019
 Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 7.00 €/bt
 Export : 60..... % 3 premiers marchés : USA, Japon
 France : 40 %
 GMS : 30..... % ex de points de vente Paris/Province :
 Caviste : 30..... % ex de points de vente Paris/Province :
 CHR : 0..... % ex de points de vente Paris/Province :
 Particulier : 30..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Les Frères Couillaud Code client InterLoire :

Raison sociale : SCEA de la Grande Ragotière Adresse : La Grande Ragotière

..... CP : 44330.....Commune : LA REGRIPIERE.....

Téléphone : 02.40.33.60.56..... Portable : 06.70.06.37.66

Email : freres.couillaud@wanadoo.fr..... Site web : www.freres-couillaud.com

Contact / responsable : DUGUE Amélie Nom du propriétaire : DUGUE Amélie et 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 : Terra Vitis

Surface de production : 85HA Volume produit en moyenne : HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2017 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Domaine de la Ragotière Cœur de Schistes

Description du vin

Ceil / Nez / Bouche :

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 37 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 2 ha.....

Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : Micaschistes

Mode de vendange : Manuel

Nombre de tries :

Conditions de vendange : Très bonne

Spécificité de vinification et élevage :

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : 30% pendant 12 mois Type de bois : Allier / 2 ans

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.5Degrés acquis : 12.5 sucre résiduel :

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 90 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 11 000

Date de mise en bouteille prévue : mars 2019 Date de commercialisation : mai 2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 10 €/bt

Export : 65..... % 3 premiers marchés :

France : 35..... %

GMS : 30..... % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 30..... % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 20..... % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 20..... %

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : Domaine du Colombier Code client InterLoire : 511805

Raison sociale : EARL Bretaudeau Jean Yves Adresse : 3 Le Colombier - Tillières

..... CP : 49230 Commune : SEVREMOINE

Téléphone : 02.41.70.45.96 Portable : 06.82.93.94.70

Email : contact@lecolombier.com Site web : www.muscadet-sur-lie.com

Contact / responsable : BRETAUDEAU Jean Yves 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 : H.V.E

Surface de production : 36 HA Volume produit en moyenne : 2200 HL

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : IGP Val de Loire

Millésime : 2016 Couleur : Blanc

Nom de cuvée ou marque : Prestige de Beaulieu

Description du vin

Œil / Nez / Bouche :

.....

Cépages utilisés (en %) : Chardonnay 100%

Âge moyen des vignes : 25 ans Superficie des vignes pour cette cuvée : 1 ha.....

Rendements (hl/ha) : 75

Nature du sol et du sous-sol : Argilo sableux sur schiste

Mode de vendange : Mécanique avec table de trie.....

Nombre de tries :

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage : Macération pelliculaire

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois : 10 mois

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12.5 Degrés acquis : 12.5 sucre résiduel : 2 g/l.....

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 75 HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées : 10000

Date de mise en bouteille prévue : sept 2017 Date de commercialisation : en cours

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** : 5 €/bt

Export : 10..... % 3 premiers marchés : Allemagne, Etats-Unis, Nouvelle Zélande.....

France : 90 %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste : 60..... % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : 40..... %