Domaine de la Roche aux Moines / Nicolas Joly	
Historique du domaine	<ul> <li>1130 : La coulée de Serrant a été plantée par des moines cisterciens</li> <li>le domaine va faire sa renomée grace à des vins moelleux</li> <li>XVIème : quelques parcelles sont plantées en verdehlo</li> <li>Fin XVIIème : les moines quittent la propriété</li> <li>Début XXème la famille Costreau prend la tête du domaine</li> <li>1960 : Denise et Antoine Joly s'installent au domaine, ils ne s'interressent guère aux vignes, peu rentable</li> <li>1978 : Nicolas Joly,leur fils, prends les rennes et le vignoble génère des bénéfices des 1979</li> <li>1981 : Certification en Biodynamie</li> </ul>
Région de production	<ul> <li>Anjou (Loire)</li> <li>Maine-et-Loire (49)</li> <li>Savennières</li> <li>Est de Nantes</li> </ul>
Climat	Semi-Océanique
Sol	Schiste rouge
Superficie du domaine	15 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	40 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul> <li>« le Clos de la Bergerie » Savennières Roche aux Moines 3,2 hectares sur schistes et quartz 100% Chenin élevage en fûts non-neufs 8 000 à 10 000 bouteilles produites</li> <li>« les Vieux Clos » Savennières 5,5 hectares sur schistes, qartz et sables 100% Chenin élevage en fûts non-neufs 20 000 bouteilles produites</li> </ul>
Haute cuvée	<ul> <li>« la Coulée de Serrant » Monopole d'une appellation 7 hectares sur schistes et quartz travail des sols en partie à cheval 100% Chenin élevage en fût de 6 à 8 mois (5% de neufs) 20 000 à 25 000 bouteilles produites </li> <li>la vendange 2015 est la 885ème vendange consécutive</li> </ul>
Anecdote	Réputée depuis longtemps, Louis XIV aurait embourbé son carosse pour venir à la propriété  Curnonsky, « le prince des gastronomes »,dans les années 30 déclara que la coulée de serrant était un des 5 meilleurs vins blancs du monde
Château de la Roche	

