

# DOMAINE HERBAUGES

SUSTAINABLE  
TERRA  
VITIS  
VITICULTURE



CHARDONNAY IGP DU VAL DE LOIRE

## MOULIN D'ARGENT

도멘 데 에르보쥬-물랑 아르장

도멘 데 에르보쥬-물랑 아르장



**Varietal:** 100% Chardonnay

포도 품종

샤르도네 100%

**Soil:** Mica-schists and schist sub-soils covered by pebbles

떼루아

자갈로 덮인 운모편암과 편암 하부 토양



**Viticulture:**

15 year old Vines, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices

포도 재배

평균 수령 약 15년 된 어린 포도 나무의 포도알을 사용합니다. 포도밭의 토양은 지속가능한 농업을 준수하며, 환경을 완전히 존중하는 방식으로 작업됩니다.



**Vinification:**

At low temperature in order to preserve aromas. 8 to 14 months aging on lees in thermo-regulated glass tanks. Unoaked - No Malolactic fermentation, after thermo-regulated fermentation in glass lined underground tanks and no aging in barrel.

양조

와인의 훌륭한 향을 보존하기 위해 저온에서 양조합니다. 지하 숙성고에서 봄까지 몇 달간 "쉬르 리"로 방식을 적용하여 숙성합니다. 젖산 발효나 배럴 숙성을 거치지 않았습니다. \* 쉬르 리 : 효모와 접촉한 상태로 숙성하는 방법으로 와인의 복잡성을 올리고 질감을 부드럽게 합니다.



**Tasting notes:**

Ample citrus and exotic fruits aromas, intense, full and supple, a touch of nice freshness.

테이스팅 노트

매우 신선한 꽃과 오렌지 시트러스 등의 노숙된 과일 아로마

입안을 가득 채우는 과실감과, 풍성함, 긴 여운의 미네랄리티로 마무리 되는 끝맛.



**Food pairing:**

Aperitif, grilled fish, chicken with cream sauce or roast chicken, frog's legs with chopped parsley, mussels with cream sauce, fish loaf, smoked or grilled salmon.

음식과 페어링

식전주, 생선 스테이크, 구운 통닭, 크림 홍합 스투, 훈제 연어

**Awards:**

수상 경력



DOMAINE DES HERBAUGES SAS

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492

Contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com

www.domaine-des-herbauges.com

DOMAINE  
DES  
HERBAUGES  
Jerôme Choblet - Vigneron