# HERBAUGES

## CHARDONNAY

*Vineyards & Winery*






**Cépages/Varietal**: 100% Chardonnay

**Terroirs/Soil**: Sol schisteux et micaschistes recouverts de galets roulés. Mica-schists and schist sub-soils covered by pebbles

**Viticulture**: Jeunes vignes d'une quinzaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
15 year old Vines, the estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices

**Vinification:** A basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois jusqu'au printemps, dans nos cuves souterraines. Pas de fermentation malolactique ni d'élevage en fût.
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.

**Notes de dégustation/Tasting notes**: Amples arômes d'agrumes et de fruits exotiques, intense gras et souple et d'une belle fraicheur.
Ample citrus and exotic fruits aromas, intense, full and supple, a touch of nice freshness.

**Accords mets et vin/Food pairing**: Coquillages, poissons grillés, poulet à la crème ou poulet grillé, cuisses de grenouille en persillade, moules à la crème, pain de poisson, saumon fumé ou grillé, filets de poissons en papillote.
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.

**DOMAINE DES HERBAUGES SAS**
Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492
Contact us : hello@domaine-des-herbauges.com
www.jeromechoblet.com