

JÉRÔME CHOBLET

Chardonnay IGP Val de Loire
LOIRE RESERVE



Cépages/Varietal: 100% Chardonnay.

Terroirs/Soil: Sol schisteux et micaschistes recouverts de galets roulés. Micaschists 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. Pas de fermentation malolactique ni d'élevage en fût. Elevage à 100% « sur lie » pendant 8 à 14 mois, dans nos cuves souterraines thermorégulées. At low temperature to preserve the aromas of the must. No malolactic fermentation or barrel ageing. Aged 100% on lees for 8 to 14 months in our thermo-regulated underground vats.



Notes de dégustation/Tasting notes: Amples arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Intense, rond et souple accompagné d'une belle fraîcheur. Ample citrus and exotic fruits aromas. Intense, full and supple with a 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 : commercial@domaine-des-herbauges.com

www.jeromechoblet.com

J.C
F. CHOBLET
Sélection