

JÉRÔME CHOBLET

Chenin IGP Val de Loire
LOIRE RESERVE



Cépages/Varietal: 100% Chenin.



Terroirs/Soil: Butte - Sol schisteux et micaschistes recouverts de galets roulés.
Schist and micaschist covered with rolled pebbles.



Viticulture: Vieilles vignes de 45 à 75 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement.
From 45 to 75 years-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: Jolis arômes de fruits à chair jaune, bouche intense et souple avec une belle fraîcheur en finale.
Nice yellow-flesh fruits aromas and basswood, the mouth is intense and supple, with a beautiful fresh finish.

Accords mets et vin/Food and wine pairing: Poissons grillés, poulet à la crème ou poulet grillé, saumon fumé ou grillé, filets de poissons en papillote, plateau de fromages.
Grilled fish, chicken with cream sauce or roast chicken, smoked or grilled salmon, fish' filets in « papillotes », cheese platter.