

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, selon le référentiel Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale
From 45 to 75 years-old Vines, in which soil preparation and sustainable agriculture are the norm



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.
Aged 100% on its lees « Sur Lie ». Unoaked - No Malolactic fermentation, after thermo-regulated fermentation in glass lined underground vats, the wine is then left to mature on its lees until bottling in the spring.



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, 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.

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
UNION DES PROPRIETAIRES
VITICULTEURS