

# JÉRÔME CHOBLET

*AOC Muscadet*

LOIRE RESERVE

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



**Cépages/Varietal:** 100% Melon de Bourgogne.

**Terroirs/Soil:** Schisteux recouverts de galets roulés.  
Schist with rolled pebbles.



**Viticulture:** Les vignes sont âgées d'une trentaine d'années, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée. 30 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:** Jolie couleur or blanc, avec un bouquet intense et frais qui évoque les agrumes avec des notes de banane. Souple, et bien équilibré par une grande vivacité, un pur Plaisir!

A lovely gold white colour, with a fresh and intense bouquet reminiscent of citrus fruit with notes of banana. Supple and well balanced by a great liveliness. Pure pleasure!



**Accords mets et vin/Food and wine pairing:** Servir jeune à l'apéritif ou avec des huîtres, palourdes fraîches, crustacés, moules marinières, filets de sardines, anguilles grillées.

Serve young with aperitif, or fresh oysters and clams, shellfish, sardines fillets, grilled eels.

**DOMAINE DES HERBAUGES SAS**

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

Contact us : [commercial@domaine-des-herbauges.com](mailto:commercial@domaine-des-herbauges.com)

[www.jeromechoblet.com](http://www.jeromechoblet.com)

*J.C*  
DOMAINE DES HERBAUGES  
Sélection