JÉROME CHOBLET

AOC Muscadet

LOIRE RESERVE





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 fraiches, 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
www.jeromechoblet.com