

# JÉRÔME CHOBLET

*Saumur Blanc*

LOIRE RESERVE

VITICULTURE  
**TERRA  
VITIS**  
RESPONSABLE



**Cépage** : 100% Chenin

**Terroirs** : Principalement sous-sol de Tuffeau et Silex.  
Mainly subsoil of Tuffeau and Flint.

**Parcelle** : Sélection parcelle sur les terroirs saumurois de Montreuil Bellay et le Coudray Macouard.

Selection of plots of land in the Saumur terroirs of Montreuil Bellay and Coudray Macouard.



**Viticulture** : Lutte raisonnée certifiée HVE3. Densité 5000 pieds/ha. Rendement 55 hl/ha. Enherbement et travail du sol 1 rang sur 2. Effeillage à nouaison. Éclaircissage si nécessaire à la véraison.

Integrated management certified HVE3. Density 5000 vines/ha. Yield 55 hl/ha. Grassing and working of the soil 1 row out of 2. Leaf removal at fruit set. Thinning if necessary at veraison.



**Vinification** : Vendanges mécaniques le matin à maturité. État sanitaire parfait. Pressurage pneumatique et clarification des moûts à basse température + enzyme pectolytique. Mise en fermentation rapide avec levains actifs. Contrôle des températures à 18°C pendant les deux premiers tiers de la fermentation alcoolique et apport d'O2 maîtrisé en continue pour une parfaite expression du potentiel aromatique. Soutirage léger en fin de fermentation alcoolique puis élevage sur lie de 6 à 12 mois en cuves souterraines à 15°C.

Mechanical harvest in the morning at maturity. Perfect sanitary state. Pneumatic pressing and clarification of musts at low temperature + pectolytic enzyme. Rapid fermentation with active yeast. Temperature control at 18°C during the first two thirds of the alcoholic fermentation and continuous controlled O2 supply for a perfect expression of the aromatic potential. Light racking at the end of the alcoholic fermentation then maturing on lees for 6 to 12 months in underground tanks at 15°C.



**Notes de dégustation** : Jolie couleur or, avec des arômes de poire, fruits confits et des notes miellées ainsi qu'une touche de truffe blanche. Rond, et bien structuré par une grande vivacité.

Nice gold color, with aromas of pear, cooked fruits and notes of honey together with white truffle. Round, well structured by a solid vivacity.



**Accords mets et vin** : 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.

Shellfish, grilled fish, chicken in cream sauce or grilled chicken, frog legs in parsley sauce, mussels in cream sauce, fish bread, smoked or grilled salmon, fish fillets in foil.

**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  
Fédération