

CHARDONNAY

CHARDONNAY

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE

DOMAINE
HERBAUGES
COLLECTION PLAISIR

Jérôme Choblet a soigneusement sélectionné pour cette cuvée les terroirs les plus nobles de son Domaine. Ici, les vignes concentrent toute l'expression de leur région dans une vinification unique, pour votre plus grand plaisir.

FRUITÉ, ÉLÉGANT ET FRAIS



« Domaine des Herbauges Collection Plaisir » 2009

100% CHARDONNAY

Terroir / Soils

sols schisteux recouverts de galets roulés. Les vignes, d'âge moyen de 30 ans, sont conduites en Agriculture Raisonnée.

30 years old vines conducted under Sustainable Agriculture practices on hillocks with micascists and schists in subsoil which are covered with pebbles.

Vinification / Vinification

basse température afin de conserver au mieux les arômes du moût. Elevage 100% « sur lie » pendant plusieurs mois.

No malolactic fermentation - No use of oak - 100% on the lees maturing. After a gentle pneumatic pressing, the juice is cleared and kept cold - a « Cold Stabilisation », which brings more flavours and aromas. After thermo-regulated fermentation in glass-lined underground vats, the wines are then left to mature on their lees until bottling in the spring.

Profil œnologique / Oenological profile

Clair, limpide, brillant, ce Chardonnay offre des arômes amples d'agrumes et de fruits exotiques. Rond, complexe avec une belle persistance fraîche.

Clear and limpid, this Chardonnay is really bright, with ample citrus and exotic fruits aromas. Round, complex with a very long fresh finish.

Suggestions gastronomiques / Gastronomical suggestions

Apéritif, asperges blanches/vertes, saumon de Loire fumé ou frais - tartare de saumon, poissons crus - terrine de poissons, sandre ou brochet au beurre blanc, fricassé de volaille à la crème, fromage type Brillat Savarin, desserts aux fruits, à base d'ananas ou de pommes/poires....

Aperitif, shellfish, raw vegetables, grilled fishes, white meats, fruity desserts like a cup of fresh exotic fruits...