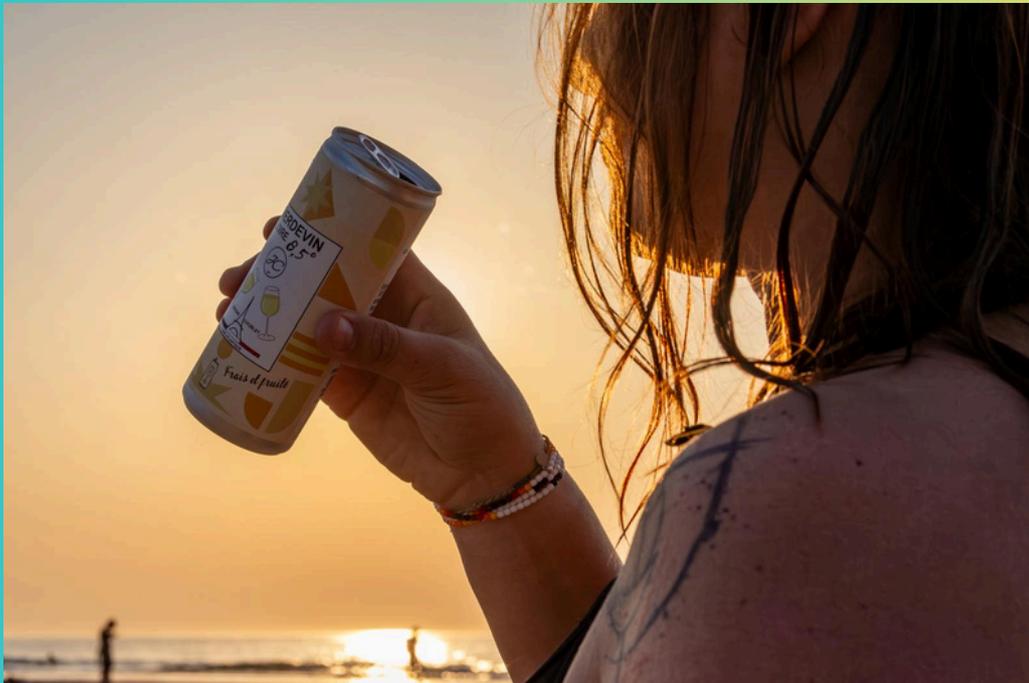


# J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*



# POURQUOI LE VIN EN CANETTE



## **Tendance actuelle :**

Les canettes de vin sont en plein essor, notamment dans la petite restauration et les ventes à emporter. Elles offrent une solution pratique et moderne pour les clients en quête de convivialité sans les contraintes des bouteilles.

## **Répondre aux nouvelles attentes des consommateurs :**

De plus en plus de clients recherchent des options à faible teneur en alcool pour accompagner leurs repas. Notre vin à 8,5 % vol offre une expérience gustative riche tout en étant adapté aux nouvelles habitudes de consommation, notamment en période de sensibilisation accrue autour de la modération.

## **Facilité d'utilisation et de stockage :**

Les canettes sont non seulement légères et faciles à transporter, mais elles prennent également moins de place que les bouteilles. Cela permet une gestion simplifiée de l'inventaire et une réduction des coûts de transport.

## **Engagement envers la durabilité :**

En choisissant notre domaine, vous vous associez à une entreprise engagée dans une viticulture responsable, avec des certifications telles que BRCGS, Terra Vitis et HVE4. Cela répond à la demande croissante des consommateurs pour des produits respectueux de l'environnement.

## **Attractivité pour divers segments de clientèle :**

Que ce soit pour une pause déjeuner rapide, un apéritif entre amis ou une soirée entre collègues, nos vins en canette s'adaptent à toutes les occasions. Ils peuvent séduire aussi bien les amateurs de vin que ceux qui cherchent une alternative légère.

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## AOP MUSCADET

### Cépage :

100% Melon de B

### Vinification :

A basse température conservant les arômes du moût, puis élevage sur lies de 8 à 14 mois avec des bâtonnages réguliers.

Tout est fait pour amplifier le côté aromatique et gourmand du Cépage

### Dégustation :

Belle robe blanche dorée, bouquet frais et intense rappelant les fruits à pulpe blanche. Souple et bien équilibré par une grande vivacité.

Un pur plaisir



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## IGP VAL DE LOIRE

### Cépage :

Grolleau Gris 8.5 % Vol

Vin naturellement peu alcoolisé

SANS désalcoolisation ni désacidification.

Le choix du cépage est important car le Grolleau Gris permet : un taux d'alcool naturellement bas.

### Vinification :

A basse température conservant les arômes du moût, puis élevage sur lies de 8 à 14 mois avec des bâtonnages réguliers. Tout est fait pour amplifier le côté aromatique et gourmand du Cépage (SANS désalcoolisation ni désacidification)

### Dégustation :

Le résultat est incroyable ! Un vin très fruité, aux arômes intenses de fruits blancs juteux. Des notes d'agrumes, d'ananas, de pêche, de fruits tropicaux se côtoient.

La dégustation est très équilibrée, et il est difficile de croire que ce vin ne titre que 8,5% Vol.



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## IGP VAL DE LOIRE

### Cépage :

100% Chardonnay

### Vinification :

A basse température afin de préserver les arômes. 8 à 14 mois d'élevage sur lies.

Fermentation thermorégulée en cuves souterraines. nous permet de conserver son fruit typique et sa fraîcheur. Un chardonnay rond et aromatique.

### Dégustation :

Arômes d'agrumes et de fruits exotiques, intenses, rond et souples accompagner d'une belle fraîcheur.



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## AOP SAUMUR

### Cépage :

100% Chenin

### Vinification :

Vendanges mécaniques le matin à maturité. Etat sanitaire parfait. Pressurage pneumatique et clarification des moûts à basse température. Fermentation rapide avec levures actives. Contrôle des températures à 18°C pendant les deux premiers tiers de la fermentation alcoolique. Léger soutirage en fin de fermentation alcoolique puis élevage sur lies de 6 à 12 mois en cuves enterrées à 15°C.

### Dégustation :

Arômes, de fruits blancs et de fruits jaunes (pêche, poire). Les fruits exotiques rehaussent une riche palette aromatique qui comprend également des nuances végétales (poivre), épicées (poivre blanc) et florales (rose). Les vins des grandes années développent des arômes d'orange confite.



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## IGP VAL DE LOIRE

### Cépage :

100% Chenin

### Vinification :

Elevage sur lies en cuves souterraines thermo-régulé, le vin est ensuite laissé et élevé sur ses lies jusqu'à la mise en canette au printemps.

### Dégustation :

Belle robe Or, au bouquet intense et frais qui évoque les fruits à pulpe blanche, et la cire d'abeille. Souple, et bien équilibré par une grande vivacité, un pur plaisir !



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## IGP VAL DE LOIRE CABERNET D'ANJOU ROSÉ

### Cépage :

100% Cabernet Franc

### Vinification :

Pressurage direct par étapes, débourbage en cuves souterraines, élevage de 4 à 6 mois en cuves inox thermorégulées avec des levures naturelles sélectionnées

### Dégustation :

Arômes de fruits rouges (groseille, framboise), de fruits blancs et de fruits jaunes (pêche, poire). Les fruits exotiques rehaussent une riche palette aromatique qui comprend également des nuances végétales (poivre), épicées (poivre blanc) et florales (rose). Les vins des grandes années développent des arômes d'orange confite.



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## IGP VAL DE LOIRE

### Cépage :

Gamay – Merlot

### Vinification :

A basse température après une macération pelliculaire à froid pour une belle extraction du fruit et afin de préserver les arômes. 8 à 14 mois d'élevage.

### Dégustation :

Délicieux et frais, ce rouge de Loire, assemblage de Gamay et de Merlot, présente des arômes intenses de fruits rouges (fraise, cassis et framboise), légèrement épicés et très délicats. Un pur plaisir !



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

*J-C*  
LOIRE VALLEY WINE  
*Selection*

# VIN BLANC VAL DE LOIRE

## IGP VAL DE LOIRE

### FINE BULLES DE LOIRE

#### Cépage :

40% Chardonnay, 30% Grolleau Gris, 30% Melon B

#### Vinification :

Elevage sur lattes pendant au moins 15 mois

#### Dégustation :

Nez puissant et aromatique. La bouche harmonieuse et élégante dévoile des arômes floraux et fruités. Bouche très fraîche, riche mais acidulée sur des notes de pommes vertes, de fruits exotiques avec des notes de café... le tout parfaitement équilibré et long. Incroyable !



VIN PREMIUM en Canette Vinifié  
par Jérôme CHOBLET – Vigneron

J-C

LOIRE VALLEY WINE

*Selection*

# NOTRE SAVOIR- FAIRE EST NOTRE FORCE



DOMAINE DES  
**HERBAUGES**

*Jérôme Choblet - Vigneron*

Depuis des siècles, nous acquérons de manière sélective les meilleures parcelles de la Loire pour assurer la pleine expression du terroir.

Avec son associé Michel HOUDEBINE, le vigneron-récoltant, Jérôme CHOBLET est propriétaire du **Domaine Herbauges**, du **Château De La Pierre**, du **Fief Guerin** et du **Domaine les 5 Chemins**.

Jérôme CHOBLET s'associe également à des vignerons locaux pour élargir sa gamme de vins de Loire et produire des vins pour les marques "**JC Sélection**", "**Château La Salle**", "**Herbauges**" et "**Jérôme Choblet Loire Réserve**"

Tous nos domaines sont certifiés afin de garantir à nos clients des vins de bonne qualité et durables. Nous utilisons les dernières technologies, et tout est fait en interne.

Jerome Choblet est un exportateur agréé et a obtenu un accord d'exportation.



## DOMAINE DES HERBAUGES



**NOUS SOMMES EXPERTS DANS L'ÉLABORATION DES VINS DE LOIRE. NOTRE GAMME DE VINS EST COMPOSÉE DE VINS BLANCS TRANQUILLES ET DE VINS EFFERVESCENTS. DÉCOUVREZ NOS MILLÉSIMES ET NOS MEILLEURS ACCORDS METS ET VINS. NOTRE PROMESSE : TROUVER L'ACCORD PARFAIT POUR CHAQUE OCCASION.**

### **LE VIN EST FAIT POUR CRÉER DES MOMENTS, DES EXPÉRIENCES**

**JÉRÔME CHOBLET EST COMPOSÉ DE VIGNERONS DE QUALITÉ DE LA RÉGION DE LA VALLÉE DE LA LOIRE. NOUS SOMMES SPÉCIALISÉS DANS L'ÉLABORATION DE VINS BLANCS PRÊTS À BOIRE. NOUS DISTRIBUONS DANS LE MONDE ENTIER ET AVONS UNE CONNAISSANCE APPROFONDIE DES GOÛTS SPÉCIFIQUES DE CHAQUE DESTINATION.**

**IL N'Y A PAS DE RECETTE SECRÈTE : IL FAUT DU SAVOIR-FAIRE ET DE LA PASSION POUR FAIRE DE GRANDS VINS. NOTRE BUT EST DE FAIRE DES VINS À PARTAGER ET DE CRÉER DES MOMENTS.**

**"JE NE SUIS PAS SEULEMENT UN VITICULTEUR, MAIS AUSSI UN VIGNERON QUI CRÉE DES ÉMOTIONS. LE VIN DOIT ÊTRE UN PLAISIR, C'EST À MOI DE LE TRANSMETTRE. PAR LA DÉGUSTATION, ON PEUT AVOIR UN LANGAGE UNIVERSEL, PROVOQUER DES SENSATIONS, EN FRANCE COMME À L'ÉTRANGER LORS DE MES VOYAGES."**