

J-C

Luminescence

VMQS / METHODE TRADITIONNELLE BRUT

SUSTAINABLE
TERRA
VITIS
VITICULTURE

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Cépages/ Varietal: 40% Chardonnay, 30% Grolleau Gris, 30% Melon B

Terroirs/Soil: Schistes et galets roulés. Schist and pebbles



Viticulture: Assemblage subtil de nos cépages locaux dans une méthode traditionnelle pour exprimer au mieux le caractère de chacun. Subtle blend of our local grapes in a traditional way to better express the character of each. The estate is cultivated using Sustainable Agriculture practices.



Vinification: Elevage sur lattes de plus de 15 mois.
Aging on lath for at least 15 months



Notes de dégustation/Tasting: Le nez est puissant et aromatique. La bouche est bien construite et révèle à la fois des arômes de fleurs et de fruits, tout en élégance et légèreté. Un vin frais avec une belle longueur en bouche. Powerful and aromatic nose. The harmonious and elegant mouth reveals floral and fruity aromas. So fresh, rich but zesty palate on green apples, exotic fruits with coffee hints... everything perfectly balanced and long. Incredible!



Accords mets et vin/Food pairing: Apéritif, dessert.
Aperitif, dessert.

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

J-C
LOIRE VAL D'HERBAUGE
Selection