

JP. CHENET

FRANCE

JP. CHENET est un vin français unique en son genre. Sa bouteille originale renferme un morceau de savoir-faire et d'authenticité que bien d'autres ont essayé d'imiter... Grâce au travail de nos vignerons partenaires et nos œnologues passionnés, les vins JP. CHENET ont conquis le monde entier pour le plus grand bonheur des papilles.

Dégustez JP. CHENET comme vous le souhaitez, sans oublier le plus important : il n'est de bon vin que celui qu'on partage !

Variété MEDIUM SWEET ROSE

Origine I.G.P. Pays d'Oc

Bordant la méditerranée, le Pays d'Oc s'étend sur les 4 départements du Languedoc-Roussillon. Baignées de soleil, ses vignes produisent des vins aromatiques et d'une richesse unique. C'est dans ce terroir, le plus grand d'Europe, que nous identifions nos meilleures cuvées, **en rouge et en rosé**.

Élaboration

Vendangés la nuit aux heures les plus fraîches, les raisins sont directement pressés. La fermentation a lieu à basse température pour conserver l'intensité et la fraîcheur des arômes.

Sucre résiduel 30g/L

Dégustation

Style

Généreux, parfait équilibre entre fraîcheur et sucrosité.

Robe

Rose framboise, éclatante.

Arômes primaires

Petits fruits rouges, fraise des bois.

Arômes secondaires

Bonbon à la rose.

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Une soirée entre amis d'enfance :

Apéritif Tagada ! (Verre de ce vin et sa pique de fraises tagada),
Croque-monsieur au jambon de parme et à la vache qui rigole,
Brochettes de chamallows.

Servir à 4-6°C

