

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 ROUGE

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

Association de différentes techniques de vinification avec macération durant plusieurs semaines. Fermentation à température contrôlée pour exalter le fruit. Elevage en cuves.

Sucre résiduel 30g/L

Dégustation

Style

Belle rondeur, cuvée fruitée et équilibrée.

Robe

Rouge pourpre aux reflets violines.

Arômes primaires

Fruits rouges, groseille, framboise.

Arômes secondaires

Notes épicées et confiturées.

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Se faire une toile en plein air :

Salade de tomates cerises, olives noires, pesto et dés de chèvre frais,

Roulés à la tapenade de poivrons, parmesan et jambon cru,

Un moelleux au chocolat cœur fraises des bois.

Servir à 12-14°C

