

JP. CHENET

FRANCE

JP. CHENET est un vin français unique en son genre. Sa bouteille unique 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 FASHION LITCHI

Mariage pétillant de vin blanc et d'arômes naturels

Origine Espagne

Issus de vignes aux sols argilo-calcaires légers, les raisins sont vendangés en Espagne où une partie de la récolte est réalisée à la main. Puis, l'ensemble des étapes de vinification est réalisée à basse température pour garder tout le potentiel de fraîcheur des vins.

Élaboration France

Après une vinification traditionnelle, les vins sont élaborés dans nos caves de Landiras près de Bordeaux. Notre recette utilise exclusivement des arômes naturels pour un goût de fruit authentique. La pétillance est obtenue par ajout de gaz carbonique selon le procédé « frizzante ».

Dégustation

Style

Expressif, très frais, avec une belle longueur en bouche

Robe

Très pâle, limpide et éclatante

Arômes primaires

Litchi rehaussé de subtiles notes citronnées

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas...

Une pendantsion de crémaillère ?

Un apéritif « finger food » aux saveurs asiatiques ?

Un sorbet à la rose ?

Ce moment est le vôtre !

Servir à 8-10°C



www.jpchenet.com

