

# 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 STRAWBERRY & RASPBERRY

Mariage pétillant de vin rosé 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

Doux et élégant, avec un bel équilibre

#### Robe

Teinte rose-framboise avec de fines bulles

#### Arômes primaires

Mariage intense et équilibré de fraise et de framboise

#### Arômes secondaires

-

#### Arômes tertiaires

-

### Et pourquoi pas...

Une soirée potins entre filles ?

Une mousse au chocolat maison ?

Un dîner sexy autour de l'éveil des sens ?

Ce moment est le vôtre !

Servir à 8-10°C



[www.jpchenet.com](http://www.jpchenet.com)

