

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 ICE EDITION – ROSÉ DEMI-SEC

Origine Espagne (75%), Italie (25%)

Issus de vignes aux sols argilo-calcaires légers, les raisins sont vendangés en Espagne et en Italie 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. Spécialement élaboré pour être dégusté avec des glaçons !

Les vins sont tout d'abord sélectionnés sur des critères de fraîcheur, de vivacité et d'intensité aromatique. Puis, au sein de nos caves de Landiras près de Bordeaux, nos œnologues conduisent une prise de mousse spécifique pour obtenir une effervescence plus importante. Ainsi, malgré la dissolution de la glace dans le vin, il ne perd ni ses bulles ni ses arômes !

Dégustation

Style

L'expérience ultime « On Ice » ! Fraîcheur, douceur et fruité tout à la fois.

Robe

Rose pâle où dansent joyeusement de fines bulles

Arômes primaires

Nez intense et frais de fraise, cerise, framboise

Arômes secondaires

Amande grillée

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas...

Un baby shower ?

Une soirée Rose ?

Un EVJF ?

Ce moment est le vôtre !

ICE EDITION se sert... dans un grand verre avec des glaçons !

Ou alors très frais...



www.jpchenet.com

