

JP. CHENET

FRANCE

JP. CHENET est un vin 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 VIN MOUSSEUX – BLANC BRUT

Terroir et vinification

Issus de vignes aux sols argilo-calcaires légers, les raisins sont vendangés à leur juste maturité. Puis, l'ensemble des étapes de vinification est réalisée à basse température pour garder tout le potentiel de fraîcheur des vins.

Élaboration

Les vins de base obtenus sont parfaits pour le délicat processus de la « prise de mousse » : frais, vifs et d'une indéniable finesse aromatique, nous les élaborons ensuite dans nos caves de Landiras près de Bordeaux, selon une technique inventée en 1907 par l'ingénieur français Eugène Charmat.

Dégustation

Style

Vin frais et raffiné avec une belle persistance.

Robe

Subtilement dorée, au cordon de bulles fines et nombreuses.

Arômes primaires

Fruité, notes de pêche blanche et d'abricot.

Arômes secondaires

Accents briochés.

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Osez surprendre vos proches !
Un apéritif improvisé en contemplant les étoiles.
Faire oublier à votre conjoint(e) les petits problèmes au travail,
le temps d'une coupe.

Servir à 6 - 8°C

