

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 MEDIUM SWEET BLANC

Origine I.G.P. Côtes de Thau, Languedoc-Roussillon

Exclusivement cultivé sur 6 communes, le vignoble des Côtes de Thau borde l'étang qui lui a donné son nom. Ce terroir hors normes bénéficie d'un sous-sol « calcaire humide » grâce à la rencontre de l'eau douce et de la mer Méditerranée toute proche. Sous l'intense brise et le soleil du sud, les vignes s'épanouissent pour nous offrir des vins fruités et plein de gourmandise.

Élaboration

Les raisins sont récoltés aux heures fraîches, puis sont immédiatement pressés. La fermentation se fait à basse température (entre 15 et 18° C). Le vin est rapidement clarifié puis conservé à basse température pour préserver tous les arômes.

Sucre résiduel 30g/L

Dégustation

Style

Rond et bien équilibré.

Robe

Brillante aux reflets dorés.

Arômes primaires

Fruits exotiques et fleurs blanches.

Arômes secondaires

Pâte de fruits, cire, miel.

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Succomber à tout moment au sucré-salé :

Cake au gingembre et raisins de Corinthe

Brochettes de poulet sauce soja caramel

Petit pot de glace vanille bourbon et noix de pécan

Servir à 8-10°C



www.jpchenet.com

