

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 ICE EDITION – BLANC DEMI-SEC

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.

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

Dorée, claire, au fin cordon de mousse.

Arômes primaires

Floral au nez, puis fruits blancs, zeste d'agrumes et notes d'amande et de noisette.

Arômes secondaires

Amande grillée.

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas...

Une pool-party ?

Une soirée Blanche ?

Un mariage ?

Ce moment est le vôtre !

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

Ou alors très frais...

