

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 !

Cépage CHARDONNAY

Origine Vin de France, Languedoc-Roussillon

Bordant la méditerranée, le Languedoc-Roussillon s'étend sur 4 départements. Baignées de soleil, ses vignes produisent des vins aromatiques et d'une richesse unique. C'est dans ce terroir, le plus grand d'Europe, que nos Chardonnay s'épanouissent et s'expriment dans une débauche de goût et d'arômes.

Élaboration

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité aux heures fraîches, puis sont immédiatement pressés à basse température. La fermentation alcoolique, régulée entre 16 et 20° C, dure une semaine. Le vin est ensuite filtré et conservé à basse température à l'abri de l'air pour le préserver de toute oxydation.

Dégustation

Style

Opulent et très expressif

Robe

Dorée et limpide aux légers reflets verts

Arômes primaires

Acacia, ananas, fruits exotiques, notes citronnées

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Un apéritif détente :

Mini-gougères au fromage

Aïoli de légumes frais

Carpaccio d'ananas, huile de vanille et gingembre frais

Servir à 10-12°C



www.jpchenet.com

