

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 !

Cépages COLOMBARD & SAUVIGNON

Origine Vin de France, Gascogne

La Gascogne est une ancienne province du Sud-Ouest de la France qui a su préserver son identité et sa nature généreuse. Dans cette région vallonnée (on parle de « l'éventail gascon » pour désigner les plis du terrain face aux Pyrénées), l'on trouve 3 grands types de sols à dominance argilo-calcaire. C'est ici que nous sélectionnons les cépages blancs les plus aromatiques.

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 8 à 10 jours. Le vin est ensuite filtré et conservé à basse température à l'abri de l'air pour le préserver de toute oxydation.

Dégustation

Style

La fraîcheur et la vivacité du Colombard alliée à l'expressivité du Sauvignon

Robe

Claire et limpide aux reflets dorés

Arômes primaires

Agrumes, citron vert, pamplemousse

Arômes secondaires

Fleurs blanches, développés lors de la fermentation

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Un apéritif dînatoire :

Bouquet de crevettes, accras de morue

Wings poulet, dips de légumes crus

Plateau de fromages : chèvre frais, Comté, Saint-Félicien

Servir à 8-10°C



www.jpchenet.com

