

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 MERLOT

Origine I.G.P. Pays d'Oc

Bordant la méditerranée, le Pays d'Oc s'étend sur les 4 départements du Languedoc-Roussillon. 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 nous identifions nos meilleurs cépages, en rouge et en rosé.

Élaboration

Les raisins sont vendangés à parfaite maturité, éraflés et foulés. Le moût est obtenu par pressurage direct, puis refroidi afin d'être soutiré et clarifié dans les meilleures conditions. La fermentation a lieu à basse température (18 à 22°C) pour conserver l'intensité et la fraîcheur des arômes.

Dégustation

Style

Frais et aérien, rond et fruité

Robe

Rose pâle et brillante

Arômes primaires

Grenadine et petits fruits rouges frais

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Une grande tablée sous les arbres :

Salade de riz aux poivrons, tomates et Comté

Pavé de saumon à l'huile vierge et baies roses

Sorbet aux fruits rouges et amandes effilées

Servir à 8-10°C



www.jpchenet.com

