

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 SAUVIGNON BLANC

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

Croquant et fruité, plein de fraîcheur, très aromatique

Robe

Dorée aux reflets verts

Arômes primaires

Fleurs blanches, bourgeon de cassis, feuille de tomate
Arômes thiolés d'agrumes, citron, pomelo

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Un repas simple et chic autour du poisson :
Huîtres du Banc d'Arguin
Daurade royale et risotto aux asperges et parmesan
Tarte au citron meringuée

Servir à 8-10°C



www.jpchenet.com

