

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 CHARDONNAY & VIOGNIER

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 nos Chardonnay et Viognier s'épanouissent et s'expriment dans une débauche de goût et d'arômes.

Élaboration

Les raisins sont récoltés à pleine maturité à la nuit fraîche, puis sont immédiatement pressés à basse température. La fermentation alcoolique, régulée entre 18 et 22° C, dure une semaine. Le vin est ensuite filtré et élevé sur lies fines à basse température, à l'abri de l'air pour le préserver de toute oxydation. Durant cette période, entre 3 et 6 mois de boitage sont nécessaires pour développer toute la complexité aromatique de ce vin.

Dégustation

Style

Ample, expressif, d'une très belle longueur

Robe

Limpide aux reflets dorés

Arômes primaires

-

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

Abricot sec, pain d'épice, vanille

Et pourquoi pas... Un vrai dîner de Chef :

Saint-Jacques poêlées, purée de panais au jus d'agrumes

Homard rôti au beurre de fruits de la passion

Poire pochée au vin blanc, miel et vanille

Servir à 10-12°C



www.jpchenet.com

