

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 MERLOT & CABERNET

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 Merlot & Cabernet.

Élaboration

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité, éraflés, foulés, puis sont mis en fermentation 6 à 12 jours à une température comprise entre 25 et 28°C, tout en étant légèrement pressés. La macération peut atteindre 1 mois pour extraire la plus belle matière, arômes et couleurs. Puis, une partie des cuvées fait l'objet d'un boisage durant 6 mois. Enfin, les meilleures d'entre elles sont assemblées avec soin par nos œnologues.

Dégustation

Style

Rond et long en bouche avec une belle structure tannique

Robe

Rouge rubis, dense

Arômes primaires

Cerise, cassis

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

Vanille, réglisse, notes épicées et boisées

Et pourquoi pas... Une invitation à dîner :

Salade de chèvre chaud

Entrecôte sauce marchand de vin

Tiramisu aux spéculoos

Servir à 16-18°C



www.jpchenet.com

