

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 PINOT NOIR

Origine Vin de France, Languedoc-Roussillon

Bordant la méditerranée, le Languedoc-Roussillon s'étend sur 4 départements. 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 Pinot Noirs s'épanouissent et s'expriment dans une grande finesse aromatique.

Élaboration

Pour cette cuvée nous avons choisi de mener une vinification traditionnelle avec une macération pré-fermentaire à froid. Notre Pinot Noir révèle ainsi toute la fraîcheur de ses arômes dans une trame fine et pleine de vivacité.

Dégustation

Style

Vif et aromatique, d'une grande élégance

Robe

Rouge rubis aux reflets violine

Arômes primaires

Petits fruits rouges, groseille, framboise

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

Vanille, notes d'épices

Et pourquoi pas... Un tête-à-tête bistronomique :

Salade « bistro » (lardons, croûtons, œuf poché, vinaigre de framboise)

Burger de veau façon Rossini

Tarte Tatin, sorbet framboise

Servir à 14-16°C



www.jpchenet.com

