

JP. CHENET

FRANCE

JP. CHENET est un vin unique en son genre. Sa bouteille originale 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 !

Variété VIN MOUSSEUX – BLANC DEMI-SEC

Terroir et vinification

Issus de vignes aux sols argilo-calcaires légers, les raisins sont vendangés à leur juste maturité. Puis, l'ensemble des étapes de vinification est réalisée à basse température pour garder tout le potentiel de fraîcheur des vins.

Élaboration

Les vins de base obtenus sont parfaits pour le délicat processus de la « prise de mousse » : frais, vifs et d'une indéniable finesse aromatique, nous les élaborons ensuite dans nos caves de Landiras près de Bordeaux, selon une technique inventée en 1907 par l'ingénieur français Eugène Charmat.

Dégustation

Style

Souple et riche avec une évolution fruitée plaisante.

Robe

Dorée, au cordon de bulles fines et nombreuses.

Arômes primaires

Fruits à noyaux : pêche jaune et pêche blanche

Arômes secondaires

Amandes et noisettes grillées.

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas...

Se faire plaisir après sa semaine de travail !

Séduire en buvant une coupe en tête-à-tête ?

Un bon film avec un cocktail de ce vin, jus de pêche et sirop de citron.

Servir à 6 - 8°C

