

JP. CHENET

FRANCE

JP. CHENET es un vino único en su género. Su única botella contiene un trozo de pericia y la autenticidad que muchos otros han tratado de imitar... A través del trabajo de nuestros socios y de nuestros enólogos apasionados, los vinos JP. CHENET han conquistado al mundo entero para el placer de las papilas gustativas.

degusta JP. CHENET como desee, sin olvidar lo más importante : ¡ el buen vino es el que se comparte !

Variedad VINO ESPUMOSO – BLANCO SEMISECO

Origen

Resultando de viñedos con suelos arcilloso-calcáreos, las uvas se cosechan a buena madurez, una parte de la cosecha se realizando a mano. Después, todas las etapas de la elaboración del vino se lleva a cabo a baja temperatura para mantener el potencial de la frescura de los vinos.

Elaboración

Los vinos seleccionados de nuestros vecinos son perfectos para el delicado proceso de "toma de espuma": fresco, finura aromática vívida e innegable, a continuación los desarrollamos en nuestras bodegas de Landiras cerca de Burdeos, según una técnica inventada en 1907 por el ingeniero francés Eugène Charmat.

Degustación

Estilo

Flexible y rico con una evolución a sabor a fruta agradable.

Capa

Dorada con finas y numerosas burbujas.

Aromas primarios

Frutas a huesos : melocotón amarillo y melocotón blanco.

Aromas secundarios

Almendras y avellanas tostadas.

Aromas terciarios

-

Y por qué no...

Darse un capricho después de su semana de trabajo ?

Seducirse tomando una copa a solas ?

Una buena película con un cóctel de este vino, zumo de melocotón y jarabe de limón.

Servir a 6 - 8°C

