

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 – ROSÉ 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

Rosé aérien et bien équilibré.

Robe

Rose aux reflets saumonés, avec de fines bulles.

Arômes primaires

Fruits rouges, framboise et fraise.

Arômes secondaires

-

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas...

Un after-work entre copines !

Un apéritif dinatoire avec la famille.

Une journée détente en compagnie de son, sa conjoint(e).

Servir à 6 - 8°C

