

<http://www.jpchenet.com/demi-sec.html>



## J.P.CHENET

**DEMI-SEC - Assemblage de cépages blancs**

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** France.

### **SOLS**

Sol argilo-calcaire léger favorable à la production de raisins blanc en vue de l'élaboration de vin de base destiné à la prise de mousse.

### **VINIFICATION**

Raisins vendangés en partie manuellement et pour l'autre mécaniquement. Débourageage statique, levurage et fermentation à basse température. Prise de mousse en "cuve close" pendant 6 mois pour apporter de la complexité à ce vin effervescent de qualité.

### **SERVICE**

Il doit être servi à une température comprise entre 6 et 8°C.

### **ACCORDS**

À apprécier accompagné de plats tels un foie gras, une volaille ou un canard laqué. Il peut également être un vin de dessert léger et rafraîchissant, à déguster sur des pâtisseries, des tartes ou des crèmes glacées.

*Aperitivo antes do jantar de aniversário, no pátio à luz das estrelas, com diversas entradas e Lombo Suíno Assado ao Molho de Limão.  
Presença das duas famílias em 26 de novembro de 2010.*