

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 !

Cépages CABERNET & SYRAH

Origine I.G.P. Pays d'Oc

Bordant la méditerranée, le Pays d'Oc s'étend sur les 4 départements du Languedoc-Roussillon. 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 nous identifions nos meilleurs cépages, en rouge et en rosé.

Élaboration

Raisins récoltés à parfaite maturité, égrappés, foulés, puis mis en fermentation pendant 6 à 12 jours. La macération, à une température contrôlée de 25°C, peut atteindre 1 mois pour extraire la plus belle matière, arômes et couleurs. Le vin est ensuite élevé en cuve pour préserver toute la richesse des arômes.

Dégustation

Style

Intensément fruité et équilibré, belle structure soyeuse

Robe

Rouge rubis, intense et limpide

Arômes primaires

Cerise, cassis, un soupçon de poivron vert

Arômes secondaires

Réglice, épices, notes poivrées

Arômes tertiaires

-

Et pourquoi pas... Un bon repas :

Salade aux poivrons et tomates séchées

Aiguillettes de canard au miel et 5 baies

Fromages affinés à pâte dure (Laguiole, Cantal...)

Servir à 16-18°C



www.jpchenet.com



Safra 2017. Jantar de Natal Turma La Vinia em 12/12/2019.