

JP CHENET

JP Chenet Brandy XO

28,65\$

* Prix de détail suggéré

J.P. CHENET

	Code produit	13504401
	Prix licencié	24.89\$
	Conditionnement	12x700ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Brandy
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-ouest
	Cépage(s)	Autre
	Couleur	Ambré
	Fermeture	Liège avec tête de plastique

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Synonyme de plaisir et d'hospitalité, J.P. Chenet fut le précurseur du vin à la française. S'élevant au défi de rendre le vin plus abordable, les hommes et les femmes de J.P. Chenet ont introduit avec succès la marque de vin dans plus de 160 pays. Associant habilement savoir-faire, qualité et innovation, la marque est aujourd'hui le vin français le plus vendu au monde.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: Belle couleur ambre dorée.

Style: Complexe, chaleureux de prime abord, puis offrant une sensation suave et onctueuse en bouche, rehaussée de saveurs subtilement boisées.

Servir à 20°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Nos Brandies français sont élaborés à partir de raisins provenant de différentes régions comme la Champagne, la région de Cognac et le Sud de la France.

Les cépages récoltés sont notamment le Colombar, l'Ugni-Blanc ou encore le Chardonnay.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification : récolte, pressurage, puis fermentation durant 3 semaines.

Vins blancs sélectionnés pour leur forte acidité et leur faible teneur en alcool (9% vol).

Distillation : mises en ébullition dans l'alambic, les vapeurs d'alcool, d'eau

et les innombrables composés aromatiques s'élèvent et sont collectées dans le condensateur pour retrouver l'état liquide. Cette distillation est réalisée 2 fois.

Élevage de un an en foudre et petit barils.

