

JP CHENET

JP Chenet Ice Edition rosé 200 ml sparkling

5,95\$

* Prix de détail suggéré

J.P. CHENET

	Code produit	12920074
	Prix licencié	5.17\$
	Conditionnement	24x200ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Import - Most Favoured Nations
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Vin de pays d'Oc
	Cépage(s)	Bobal 4 %
	Cépage(s)	Tempranillo
	Cépage(s)	Pinot Noir
	Pourcentage d'alcool	11%
	Couleur	Rosé
	Sucre	Moyen
	Fermeture	Liège



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 de teinte pétale de rose clair. Nez d'où émanent des notes fruitées et florales. Découvrez ce rosé doux démontrant une agréable fraîcheur. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de petits fruits des champs, de melon miel et de fleurs blanches. Il dévoile une texture ample qui précède une finale assez persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Issus de vignes aux sols argilo-calcaires légers, les raisins sont vendangés à leur juste maturité. Puis, l'ensemble des étapes de vinification est réalisé à basse température pour garder tout le potentiel de fraîcheur des vins.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vins sont tout d'abord sélectionnés sur des critères de fraîcheur, de vivacité et d'intensité aromatique. Puis, au sein de nos caves de Landiras près de Bordeaux, nos œnologues conduisent une prise de mousse spécifique pour obtenir une effervescence plus importante. Ainsi, malgré la dissolution de la glace dans le vin, il ne perd ni ses bulles ni ses arômes!