

# 2016 J.P. CHENET MOUELLEUX SWEET

FRANKRIG, ØVRIGE



## *Sødlig, rund og velbalanceret*

Farven er klar og lys med gyldne reflekser. I duften finder du eksotisk frugt og hvide blomster. I smagen blandes frugtnoterne og de hvide blomster med hints af frugtmos, voks og honning.

Server vinen som aperitif eller f.eks. til desserten. Serveringstemperatur: 8-10°C.

|          |     |   |   |   |   |   |         |
|----------|-----|---|---|---|---|---|---------|
| KARAKTER | Tør | ● | ● | ● | ● | ● | Sød     |
| FYLDE    | Let | ● | ● | ● | ● | ● | Kraftig |

### Fremstilling

Druerne dyrkes på vinmarker i Côtes de Thau, som er et exceptionelt terroir. Jorden består af fugtig kalksten takket være det friske vand i nærheden og det nærliggende Middelhav. Vinden fra havet og den sydlige sol får vinstokkene til at blomstre på perfekt vis og giver saftige og lækre druer, fulde af smag. Druerne høstes i de kølige timer og presses umiddelbart efter ankomst til vineriet. Gæring sker ved lav temperatur, mellem 15 og 18 C. Vinen klares og holdes ved lav temperatur for at bevare alle smagsnuancerne.

### Om Producenten

Idéen til J.P. Chenet opstod i 1984, da Joseph Helfrich designede den unikke flaske med sin helt usædvanlige og iøjnefaldende udformning.

Flasken med de fremtrædende kurver, den skrå hældning og den fyldige krop fik navnet Joséphine. Én af udfordringerne med den særlige flaske var, at den krævede sin egen tappelinje. Men J.P. Chenet tog handsken op og der blev hurtigt sat fart i udviklingen. Således blev der i 1992 solgt én flaske J.P. Chenet pr. sekund verden over, og i 1991 vandt J.P. Chenet en Oscar de l'Emballage for den enestående flaske og for et vovet og originalt design.

Firmaet hviler imidlertid ikke på laurbærrene. Fornyelse og udvikling er nøgleordene for det fremadstormende firma, og salgstallene pr. sekund er i dag det dobbelte.