

2017 J.P. CHENET CABERNET SAUVIGNON/SYRAH

FRANKRIG, ØVRIGE

Fyldig, aromatisk og velbalanceret

Vinens flotte granatrøde farve er intens og klar. Det første duftindtryk er præget af kirsebær og ribs med et hint af stærk, grøn chilipeber. Herefter fornemmes lakrids, krydderier og peber. Smagen er yderst frugtig og velbalanceret.

J. P. Chenet Cabernet Syrah er den perfekte ledsager til salat med peberfrugt og tørrede tomater, andebryst eller modne, hårde oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Druerne høstes ved optimal modenhed, de afstilles, presses og gæres i 6-12 dage. Udblødningen sker ved kontrolleret temperatur på ca. 25 C og varer i op til en måned for at trække det bedste ud af druerne både smags- og farvemæssigt. Vinen lagres i tanke af rustfrit stål for at bevare den fulde smag og duft.

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.

