



JP. CHENET CABARNET SYRAH

מורכב מ- 60% ענבי קברנה סובינון ו- 40% ענבי סירה. את הענבים בוצרים כאשר הם בשלים, מועכים, ומשאירים לתסיסה מבוקרת בטמפרטורה של 30 מעלות צלזיוס בממוצע למשך 6-12 ימים. היין עובר ליישון במכלי פלדת אל חלד המעשירים את הארומות של היין.

צבע: אבן אודם.
 ארומה: עשירה של דובדבנים ודומדמניות שחורות ומעט תבלינים.
 טעם: בעל גוף מאוזן ומבנה הדומה לארומה. מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 16 - 18 מעלות צלזיוס. מנות בשר אדום, גבינות ומנות עשירות ברוטב.

אחוז כוהל: 13%.
 נפח: 187 מ"ל | 750 מ"ל.