



JP. CHENET CHARDONNAY



ענבי שרדונה מכרמים מובחרים נבצרים ומופרדים מן האשכולות. לאחר סחיטת הענבים בטמפרטורה מבוקרת, מופרד התירוש מן המשקעים ועובר לתסיסה במכלי נירוסטה. לאחר התסיסה מועבר הנוזל ליישון ומשם לביקבוק והפצה. Chenet P.J שרדונה זכה לאורך השנים בפרסים בינלאומיים.

צבע: צבע לימון בהיר וצלול.
 ארומה: פירותית עם ניחוח דומיננטי של אפרסקים, הדרים ותפוחים צהובים.
 טעם: יבש ומאוזן עם טעמי תפוח, אפרסק, אלון וחומציות מרעננת.
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד מנות קלות, מרקים וסלטים.

אחוז כוהל:
 נפח: 750 מ"ל.