



JP. CHENET COLOMBARD SAUVIGNON

Chenet P.J קולומבר סוביניון מורכב מ- 80% ענבי קולומבר ו- 20% ענבי סוביניון בלאן. הענבים נבצרים רגע לפני בשלותם המלאה על מנת לשמור על בריאות הענבים ורעננותם. הם נמעכים על מנת להפיק את מיציהם בטמפרטורה נמוכה. גם שלב התסיסה מתבצע בטמפרטורה נמוכה שנעה בין 12 מעלות ל- 17 מעלות צלזיוס כך שנשמרות כל הארומות.

צבע: צהוב בהיר עם השתקפויות ירוקות.
 ארומה: עדינה של פריחה ותווים עדינים של ליים.
 טעם: רענן ומציע איזון מושלם בין פירותיות לחמיצות.
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד דגים נאים ומנות נוספות מן הים.

אחוז כוהל: 11.5%.
 נפח: 750 מ"ל.

