



JP. CHENET ROSE GRENACHE CINSAULT

ענבי דה גרנאש (70%) וענבי סנסו (30%) נבצרו בבשלותם על מנת ליצור את Chenet P.J סנסו גרנאש. תהליך הצמצום מתרחש בטמפרטורות נמוכות ולאחריו סינון. התסיסה המבוקרת מתבצעת בטמפרטורות נמוכות מאוד על מנת לשמר את הארומות. היין מיושן במיכלי פלדת אל חלד ובטמפרטורה נמוכה.

צבע: בהיר מאוד המזכיר צבע וורוד סלמון רוזה.
ארומה: עשירה של פירות אדומים ותותים.
טעם: מאוזן ואלגנטי.
מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 9 - 11 מעלות צלזיוס, לצד סלטים, מנות מן הים או כאפרטיף.

אחוז כוהל: 12%.
נפח: 750 מ"ל.

