



## JP. CHENET MEDIUM SWEET BLANC

זני ענבים מקומיים טרה, קלרט לבן ומקבאו יוצרים את הטעם המסקרן של Chenet P.J לבן חצי מתוק. הענבים נבצרים לפני שיא בשלותם על מנת לשמר מקסימום מטעמים ובריאותם. הענבים עוברים מיד תהליך של מעיכה בטמפרטורה נמוכה מאוד. התסיסה מתבצעת בטמפרטורה של בין 12-17 מעלות צלזיוס לשימור כל הארומות. לאחר מכן ממתיקים את היין עם רכז של מיץ ענבים.

צבע: צלול לחלוטין, ביחד עם גוונים עדינים של צהוב ודגשים ירוקים.  
 ארומה: אלגנטית עם פירות טרופיים ופריחה לבנה.  
 טעם: מתוק, עגול ומאוזן היטב.  
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 10 - 12 מעלות צלזיוס, לצד אפרטיף, קינוחי פירות וכבד אווז.

אחוז כוהל:  
 נפח: 750 מ"ל.

