



JP. CHENET MEDIUM SWEET ROUGE

שילוב של ענבי גרנאש (60%), קריניאן (30%), מרלו (5%) וסירה (5%), יוצרים את Chenet P.J חצי מתוק אדום. הענבים שנקצרים בשיא בשלותם עוברים תהליכים שונים בהתאם לזן הענבים. לאחר תסיסה הם מעורבבים ונכנסים ליישון קצר בדודי פלדת על חלד.

צבע: אדום צלול בעל גוונים אדומים חזקים של אבני אודם.
 ארומה: פירותיות של דומדמניות, דומדמניות שחורות ופירות יער.
 טעם: מתקתק וקל לשתייה עם הרבה רכות. מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 14 - 15 מעלות צלזיוס, לצד מנות בשר אדום, תבשילי קדירה וגבינות.

אחוז כוהל:
 נפח: 750 מ"ל.