



JP. CHENET MERLOT

על מנת לייצר את Chenet P.J Merlot בוצרים ענבי מרלו כאשר אלו בשיא בשלותם. את הענבים מועכים על מנת להפיק מהמם את המיצים ומשאירים אותם לתסוס במשך 6-12 ימים. כל תהליך התסיסה מתבצע בטמפרטורה נמוכה מ- 32 מעלות.

צבע: אדום עמוק.
 ארומה: פירות אדומים, דובדבנים ודומדמניות שחורות.
 טעם: טעמים מורכבים בשילוב עם טאנין וסיום ארוך.
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 15 - 17 מעלות צלזיוס, לצד מנות עוף צלוי, טופו מטוגן, סלטים וגבינות.

אחוז כוהל: 13%.
 נפח: 750 מ"ל.

