



JP. CHENET SAUVIGNON BLANC

סוביניון בלאן של יקב P.J. CHENET הוא יין פריך ועוקצני עם רעננות חזקה. היין הארומטי מיוצר בחבל גסקון שבדרום-מערב צרפת, המתאפיין בהרים וגאיות. הענבים נבצרים בשיא בשלותם, במהלך שעות החשכה, ונמעכים קלות באופן כמעט מידי. התסיסה מתבצעת בפרק זמן של 8-10 ימים בטמפרטורה מבוקרת צוננת יחסית. לבסוף, מבוקבק היין כמו כל ינות P.J. CHENET בבקבוק ג'וזפין המפורסם.

צבע: זהוב עם גוונים ירקרקים.

ארומה: פריחה לבנה, הדרים, לימון, אשכולית לבנה ופירות.

טעם: פריך ועוקצני עם רעננות גדולה.

היין מתאים במיוחד למנות דגים ומאכלי ים. מומלץ להגיש בטמפרטורה של 8-10 מעלות.

