

*Pascal Jolivet*

La famiglia Jolivet è attiva nel mondo vitivinicolo sin dal 1926, quando ha iniziato la sua attività come négociant. Bisognerà attendere il 1987 e l'arrivo di Pascal Jolivet per vedere la nascita dei vini che portano il suo nome.



# Sancerre Blanc Sauvage

## *Sauvignon*

**Varietà** Sauvignon Blanc.

**Vigneti** Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Sauvage di Pascal Jolivet vengono selezionate a partire due ettari di vecchi vigneti, impiantati su suoli calcarei, ed ubicati nei comuni di Champtin e Bué-en-Sancerre.

**Vinificazione** La fermentazione alcolica ha luogo in vasche in acciaio inox a temperatura controllata ed avviene in maniera spontanea, per mezzo di lieviti indigeni. L'affinamento sulle fecce fini ha luogo sempre in vasche in acciaio e perdura per dodici mesi. Il vino viene poi imbottigliato senza essere filtrato né stabilizzato a freddo.

**Caratteristiche** Questa cuvée si contraddistingue per la grande freschezza, vivacità, mineralità, complessità e sapidità nel finale. Per un'esperienza ottimale, è consigliabile decantarla così da lasciar sviluppare i suoi sentori più "selvaggi".

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Francia Valle della Loira

**Denominazione d'origine** AOC Sancerre

**Vitigno** Sauvignon