Pascal Jolivet

Con due vitigni, tre terroir ed un approccio naturale alla vinificazione, il domaine esprime l'unicità e la purezza dei vini di Sancerre e Pouilly Fumé.

Sancerre Blanc Le Chêne Marchand

Sauvignon Blanc

Questo vino è prodotto con vecchie viti impiantate in un'unica parcella nel comune di Bué, esposta a sud. Il terreno è caratterizzato da suoli calcarei.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione, i grappoli vengono selezionati in cantina e movimentati per gravità. Le uve sono sottoposte a una pressatura soffice e vengono utilizzati esclusivamente il mosto fiore e il cuore della pressa. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox, a temperatura controllata.
Il vino affina per 5 mesi sulle fecce fini, in vasche di acciaio inox.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Valle della Loira

Denominazione d'origine AOC Sancerre

Vitigno Sauvignon Blanc

Affinamento 5 mesi in acciaio inox