

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 Clos du Roy

Sauvignon

Varietà Sauvignon Blanc.

Vigneti Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Clos du Roy di Pascal Jolivet provengono dal comune di Crézancy-en-Sancerre, in particolare, da una parcella di 18 ettari di cui Pascal Jolivet ne coltiva 0.80. I suoli sono principalmente argillo-calcarei.

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, sempre in vasche in acciaio, perdura per quattro mesi.

Caratteristiche Clos du Roy è una cuvée che esprime al meglio l'eleganza e la finezza del terroir di Sancerre e la componente argillo-calcareo dei suoli da cui nasce le conferisce una complessa mineralità ed una ricchezza impressionante.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Valle della Loira

Denominazione d'origine AOC Sancerre

Vitigno Sauvignon