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 Sauvage

Sauvignon Blanc

Questo vino è prodotto con vecchie viti, impiantate su 2 ettari nei comuni di Champtin e Bué-en-Sancerre. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei e kimmeridgiani.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione si utilizzano esclusivamente grappoli interi, pressati direttamente, per poi essere sottoposti a una delicata decantazione a freddo e fermentati mediante l'impiego di lieviti indigeni.
Il vino affina per 9 mesi sulle fecce fini, in vasche di acciaio inox. Non viene chiarificato né filtrato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Valle della Loira

Denominazione d'origine AOC Sancerre

Vitigno Sauvignon Blanc

Affinamento 9 mesi in acciaio inox