

*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 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 Crémancy-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-calcaria 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