

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 da 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