

Pascal Jolivet

SAUVIGNON BLANC ATTITUDE

VINS DE PAYS, LOIRE, FRANCIA

Pascal Jolivet se fundó en 1987 y es uno de los dominios más dinámicos del Valle del Loira en Francia. Con sede en Sancerre, el dominio ahora posee 70 hectáreas de viñedos repartidos en las denominaciones de Sancerre y Pouilly Fumé. El dominio complementa las propiedades de la finca con fruta adicional que proviene de cultivadores contratados a largo plazo, algunos de los sitios principales de la región, como "Les Caillottes", "Le Chêne Marchand" y "Le Clos du Roy". Pascal comparte su filosofía con el enólogo, Valentina Buoso: trabajar en armonía con la naturaleza para producir vinos con pureza de fruta, un carácter lineal y mineralidad, permitiendo una expresión natural del viñedo para darle a los vinos un sentido de lugar.



Tipo de vino: Blanco.

Variedades: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Fermentado en acero inoxidable con levaduras naturales, a 16 ° C para conservar los compuestos aromáticos de las uvas durante 40 días. Después de la fermentación, el vino pasa dos meses más madurando sobre sus lías antes de embotellar.

Capacidad de añejamiento: 2 a 4 años.

Temperatura de servicio: 10 a 12°C.

Tipo de suelo: Arcilloso, Calcáreo.

Vista:

Color amarillo claro con reflejos verdes.

Nariz:

Aromas a limón verde, cítricos, manzana verde y kiwi.

Boca:

Muy fresco. Los minerales del vino otorgan un largo final, fino y elegante en boca.

Se recomienda acompañar con:

Entradas frías, Pescados ligeros, Mariscos frescos y queso de cabra.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx