

PASCAL JOLIVET ATTITUDE BLANC 2023 75CL

1.400.462

Test not found or type unkn

APPELLATIE

Val de Loire IGP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Sauvignon Blanc
100%

REGIO

Loire

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

Nu - 3 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

8-10°C

SMAAKSTIJL

Licht & Sappig



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

TERROIR

BODEM

Mengsel van Kalksteen en Vuursteenklei

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Pascal Jolivet groeide op als zoon van de keldermeester van Château de Tracy in Pouilly Fumé, het wijngedebied gelegen tegenover Sancerre. Dat Pascal ook een wijnman ging worden was al vroeg duidelijk. Altijd had hij de ambitie om zelf zijn eigen weg in te slaan. Zo ontstond in 1987 het huis Pascal Jolivet. Hij was zich ervan bewust dat de terroir van Sancerre de mooiste Sauvignon Blancs kunnen voortbrengen. Daarom zocht hij voor drie bodemsoorten die als bepalend worden beschouwd voor het maken van top Sancerre. Hij vond de zeer kalkrijke bodem in Bué, klei- en kalkachtige ondergrond in het westen van de appellatie, en zowel 'silex' (vuursteen) als kalksteen in het oosten. Zijn domein bezit nu meer dan 120 hectare aan eerste-klas wijngaarden verspreid over Sancerre en Pouilly-Fumé. Pascal Jolivet's filosofie bestaat eruit om uitsluitend goed gerijpte druiven te verwerken en bij de vinificatie de natuur zijn eigen gang te laten gaan. De natuurlijke gistcellen van de druiven doen het werk! Grote aanrader prijs/kwaliteit.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk