

PASCAL JOLIVET BLANC 2022 150CL			Test The test not found or not supported
1.401.441			
APPELLATIE	LAND	CÉPAGE(S)	REGIO
Sancerre AOP	Frankrijk	Sauvignon Blanc 100%	Loire
SUB-REGIO	TYPE WIJN		
Centre	Wit		
GUSTATIEF			
RESTGAS?	CATEGORIE RESTSUIKER		
Nee	Droog		
ALCOHOLVRIJ			
Nee			
AFSLUITING			
Kurk			
SERVEERTEMPERATUUR			
10-12°C			
SMAAKSTIJL			
Licht & Sappig			
			
VINIFICATIE			
MATURATIE			
Staal			
TERROIR			
KLIMAAT	BODEM		
Gematigd maritiem	klei - kalksteen - kiezels		

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Pascal Jolivet groeide op als zoon van de keldermeester van Château de Tracy in Pouilly Fumé, het wijngebied 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 eersteklas 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