PASCAL JOLIVET "BLANC FUMÉ" 2025

1.401.583

CROMBÉ

APPELLATIE

Pouilly-Fumé AOP

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Sauvignon Blanc
100%

REGIO

Loire

SUB-REGIO

Centre

TYPE WIJN

Wit

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

10-12°C

SMAAKSTIJL

Licht & Sappig



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Gematigd maritiem

BODEM

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