

PASCAL JOLIVET

Sancerre Sauvage
Blanc 2019

88,23\$

* Prix de détail suggéré

Pascal Jolivet

	Code produit	14839907
	Agent	Selections Oeno
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au fil des années, Pascal développe un vrai style pour ses vins, très identifiable par sa pureté et son élégance. Pascal crée une "bio vinification", après un débourage très léger, la fermentation des jus est conduite avec les levures indigènes, l'élevage "sur lies" joue un rôle fondamental sur la concentration et la complexité de nos vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin est identifiable de suite à la dégustation grâce à sa grande fraîcheur, vivacité, minéralité, complexité et salinité en fin de bouche. Doit être carafé pour laisser développer ses arômes animaux.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sélection parcellaire sur 2 hectares de terroirs calcaires situés sur les villages de Champtin et Bué-en-Sancerre. Culture biologique, ces vieilles vignes produisent des raisins exceptionnels et un jus extrêmement pur et concentré.

ÉLABORATION DU PRODUIT

"Sauvage" porte bien son nom, élevage sur lies fines (cuve inox-thermo-régulée) pendant 12 mois, mis en bouteille sans filtration ni passage au froid.

