



# Pascal Jolivet

## LA BODEGA

En 1987, Pascal como marcador de vino y comerciante crea la marca "Pascal Jolivet". Para facilitar este desarrollo y producir su propia gama de vinos, Pascal construye una bodega completamente nueva en 1990. Inspirado en las instalaciones de Champenois que tan bien conocía, la bodega de vinos de Jolivet en Sancerre está equipada con tanques de acero inoxidable con control de temperatura; Las instalaciones son de última generación.

## ATTITUDE BLANC, VALLE DE LOIRE

VALLE DE LOIRE, FRANCIA

**Varietal:** 100% Sauvignon Blanc

**Elaboración:** 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 5 meses más madurando sobre sus lías antes de embotellar.

**Carácter:** Expresivo, herbal y fresco

**Capacidad de Guarda:** 5 años

**Temperatura de Servicio:** 7-10 ° C

**Maridaje:** Mariscos, queso de cabra, ostiones, solo



Melón Verde



Maracuyá



Toronja



Hierba Verde



Mineral

