Pascal Jolivet

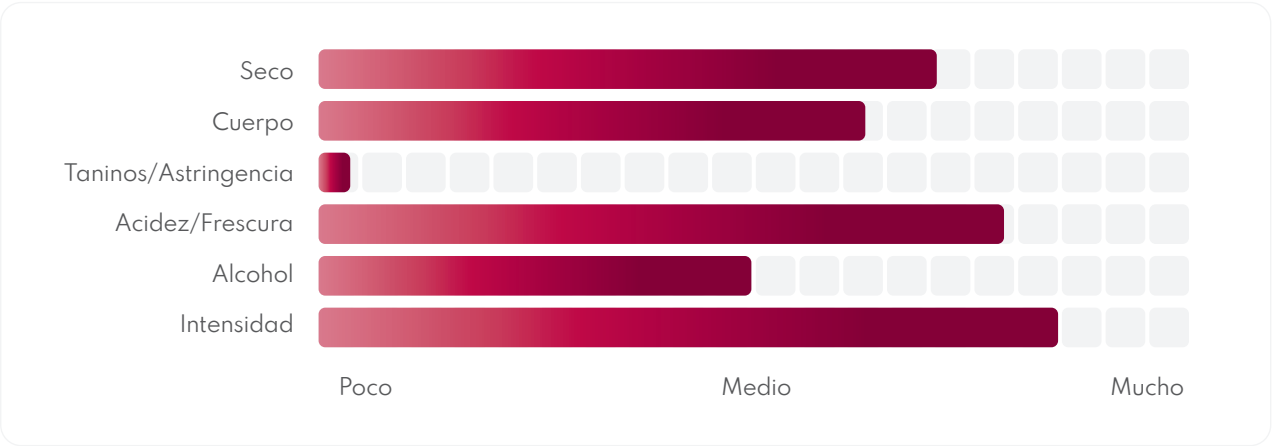
LA BODEGA

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.

PASCAL JOLIVET "INDIGENE" AOC POUILLY FUMÉ

VALLE DE LOIRE, FRANCIA

Varietal: 100% Sauvignon Blanc
Elaboración: Maduración sobre lías finas durante 12 meses en depósitos de acero inoxidable termorregulados. Ni filtración ni paso en frío antes del embotellado. Indigène recibió su nombre debido a las levaduras indígenas contenidas en las uvas.
Carácter: Expresivo, mineral y untuoso
Capacidad de Guarda: 10 años
Temperatura de Servicio: 8-11°C
Maridaje: Mariscos, queso de cabra, ostiones, callo de hacha



LCV
LA COMPAÑÍA DEL VINO