

# Pascal Jolivet



## LA BODEGA

En 1987, Pascal como marcadore 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 "TERRES BLANCHES" AOC POUILLY FUMÉ VALLE DE LOIRE, FRANCIA

**Varietal:** 100% Sauvignon Blanc

**Elaboración:** Prensa muy suave y se fermenta en acero inoxidable seguido por 8 meses de reposo en sus lías finas

**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



Maracuyá



Toronja



Pan  
Brioche



Ahumado



Mineral

