Pascal Jolivet

LA BODEGA

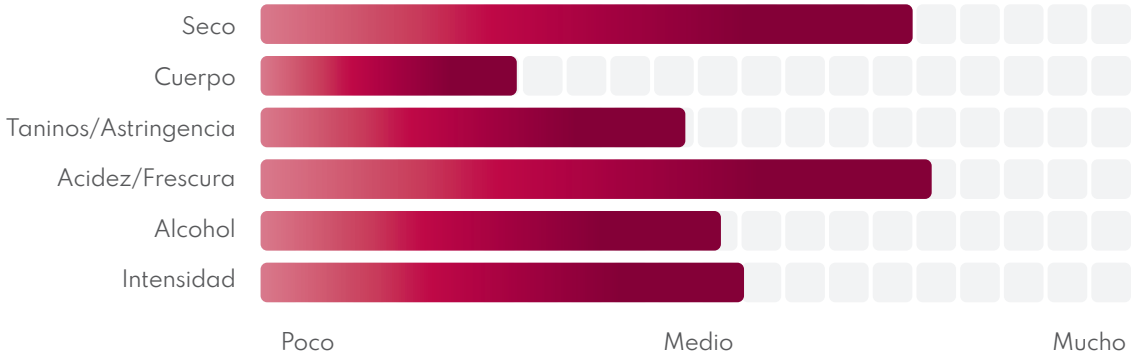
En 1987, Pascal como marcador de vino y comerciante crea la marca "Pascal Jolivet". Para facilitar este desarrollo y producir su propia gama de vinos, Pascal construye una bodega completamente nueva en 1990. Inspirado en las instalaciones de Champenois que tan bien conocía, la bodega de vinos de Jolivet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

PASCAL JOLIVET SANCERRE ROUGE "SIGNATURE" AOC SANCERRE

VALLE DE LOIRE, FRANCIA

Varietal: 100% Pinot Noir
Elaboración: Al menos dos tercios de la cosecha se vinifican en racimos enteros, en tinas de madera cónicas (45 HL). La maceración se realiza lentamente, mediante remontados que infusionan nuestros jugos sin buscar la extracción, sino la finura. La crianza se realiza en tinas de madera durante 8 meses.
Carácter: Elegante, mineral y fresco
Capacidad de Guarda: 10 años
Temperatura de Servicio: 14-16°C
Maridaje: Pulpo, carnes blancas, pavo con mostaza

Durazno Blanco | Toronja | Maracuyá | Hierba Verde | Mineral



LCV
LA COMPAÑÍA DEL VINO