



Pascal Jolivet - Sancerre

2022

● Val de Loire

Sancerre AOP

- **Format** : 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool** :13,5°
- **Allergène** :Sulfites

Cépage

Sauvignon Blanc

Vif et sec



Domaine

Avec plus de 50 hectares de vignes en appellation Pouilly Fumé et Sancerre, auxquels s'ajoutent 50% d'achat de vendange, Pascal Jolivet produit des vins typiques. Sa philosophie est de laisser la nature s'exprimer le plus possible afin qu'elle puisse délivrer au Sauvignon Blanc des arômes naturels, proches du terroir. Ce Sancerre est un assemblage de trois parcelles : « Les Caillottes », « Les Terres Blanches » et « Silex » qui expriment pleinement leur différence et leur complémentarité.



Vinification

Les raisins sont triés manuellement et les jus fermentent en levures indigènes en cuve thermorégulées. Le vin est mis en bouteille entre mai et septembre.



Dégustation

Vin au nez d'agrumes. Il est doté d'une bouche droite et racée, avec une belle structure et minéralité.



Conseil de service

Le servir frais autour de 8°C. Il s'apprécie sur du fromage de chèvre, des crustacés ou poissons grillés.