



PASCAL JOLIVET ATTITUDE ROSÉ

VALLE DE LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Varietades: 80% Pinot Noir, 20% Gamay.

Alcohol: 12,0%.

Vinificación: Rosado de prensado directo, buscando su mineralidad y frescor limitando la maceración. Vinificación 100% natural desfangada en frío como nuestro Sancerre y Blanc Fumé. Crianza de 4 meses sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosa brillante y puro.



Frutos rojos frescos, médula de naranja y rosa confitada



Limpio y picante en el paladar, ofrece jugosos sabores a fresa, cereza amarga y naranja sanguina que se abren lentamente.



"Attitude" Rosé puede servirse como un aperitivo refrescante o puede acompañar bien sus ensaladas y parrillas de verano.

Pascal Jolivet

La Bodega

En 1986, Gérard Boyer, un amigo cercano de Pascal y uno de sus primeros clientes como el chef de tres estrellas del restaurante les Crayères en Reims en Champagne, insta a Pascal a establecer su propia marca de vino bajo su propio nombre. A lo largo de los años, Pascal ha desarrollado su propio estilo de vinos, puro y elegante, muy reconocible. Pascal practica una vinificación biodinámica que, en términos vitivinícolas, considera a la granja como un sistema de vida cohesionado e interconectado; tales prácticas se extienden desde el viñedo hasta el manejo cuidadoso de la fruta después de la cosecha en la bodega.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com