



PASCAL JOLIVET ATTITUDE ROUGE

VALLE DE LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Maceración en vendimia despalillada mediante remontados. Esta vinificación favorece la sutileza del Pinot Noir y no su concentración. Crianza en depósitos de acero inoxidable termorregulados durante 7 meses, la ausencia de crianza en madera desarrolla aromas gourmet y afrutados.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 12º C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí brillante.



Elegantes aromas a frutas rojas, cerezas y cassis.



En boca, el vino es elegante y refinado, con taninos suaves, buena acidez y un final largo y suave.



Es perfecto como aperitivo o con quesos suaves, carnes blancas y pescados.

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