



PASCAL JOLIVET ATTITUDE BLANC

VALLE DE LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.





Alcohol: 13,0%.

Vinificación: Fermentado en acero inoxidable con levaduras naturales, a 16° C para conservar los compuestos aromáticos de las uvas durante 40 días. Después de la fermentación, el vino pasa dos meses más madurando sobre sus lías antes de embotellar. Tipo de suelo arcilloso-calcáreo.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 - 12° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Color amarillo claro con reflejos verdes.
-  Aromas a limón verde, cítricos, manzana verde y kiwi. Muy fresco.
-  Los minerales del vino otorgan un largo final, fino y elegante en boca.
-  Se recomienda acompañar con entradas frías, pescados ligeros, mariscos frescos y queso de cabra.

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.