



PASCAL JOLIVET BLANC FUMÉ

POUILLY FUMÉ AOC, LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc (llamado también "Blanc Fumé").

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Fermentado en acero inoxidable con levaduras naturales, a 16° C durante 33 días. Las uvas de cada parcela se fermentan por separado. Después de la fermentación, el vino pasa dos meses más envejeciendo en acero inoxidable antes de embotellar. Tipo de suelo arcillos, calcáreo, sílex.

Capacidad de Guarda: 5 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pálido con reflejos verdes y plateados.



Destacan aromas verdes a manzana y pasta recién cortado, floral.



Ataque con mucha frescura, mineral, limón verde y toronja, manzana verde.



Se recomienda acompañar con crustáceos, pescados y quesos 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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com