



## PASCAL JOLIVET SANCERRE "CLOS DU ROY" SANCERRE AOC, LOIRE, FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 12,5%.

**Vinificación:** Vendimia manual de viñas de 50 años, vertientes sur. Cada uva es seleccionada a la recepción de la vendimia, trabajamos por gravedad para respetar el circuito natural de vinificación. Hacemos una prensa ligera y solo conservamos los jugos de la gota y el corazón de la prensa. Vinificación natural en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con crianza sobre lías finas durante 8 meses.

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 - 11° C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Este Clos du Roy Sancerre de Pascal Jolivet es elegante, refinado y emblemático, de color amarillo pajizo.



Desprende aromas cítricos de limón, con notas de manzana y hierbas aromáticas.



En boca es con cuerpo, sorprendentemente rico, fresco y dotado de una mineralidad compleja.



Tartar de salmón, lenguado en salsa de nata y conejo en salsa de mostaza maridarán a la perfección con este Sancerre.

*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](http://www.everestwinespirits.com)