



PASCAL JOLIVET POUILLY FUMÉ - INDIGÈNE

TRACY, LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12,5%.

Vinificación: Maduración sobre lías finas durante 12 meses en depósitos de acero inoxidable termorregulados. Ni filtración ni paso en frío antes del embotellado. Indigène recibió su nombre debido a las levaduras indígenas contenidas en las uvas. Tipo de suelo arcillos, calcáreo.

Capacidad de Guarda: 4 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Claro, medio, color limón.



La nariz revela el olor típico de pedernal del terroir en Pouilly.



Un Sauvignon Blanc intrigante, con una sensación en boca atractiva gracias al envejecimiento de las lías. Rico en textura y complejidad, este vino también tiene una pureza de fruta, mineralidad y concentración pronunciadas.



Se recomienda acompañar con crustáceos, platos de pescado y verduras, 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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com