



PASCAL JOLIVET NATURE SANCERRE ROUGE SANCERRE AOC, LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Pinot Noir.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Vendimia manual en viñedos de 35 años. Las maceraciones se realizan en depósitos de acero inoxidable termorregulados, seguidamente la crianza de 9 meses se realiza en ánforas que aportan granularidad y profundidad a nuestra cuvée, sin añadir azufre.

Capacidad de Guarda: 10 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



El vino presenta un color rojo rubí brillante.



El vino tiene un aroma elegante con notas de frutas rojas, toques de cerezas y grosellas maduras. El ramo se complementa con intrigantes notas especiadas.



El sabor del vino es rico, bebible y muy fresco, con acentos frutales-especiados, acidez intensa, taninos redondos y un postgusto largo y seco.



El vino va bien con muchos platos, especialmente con aperitivos fríos, Quesos, Prime rib madurado y pato a la naranja.

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