



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

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedad:** 100% Pinot Noir.

**Alcohol:** 13,5%.

**Vinificación:** La vendimia manual se clasifica en la vid, luego una segunda vez en la bodega. Al menos dos tercios de la cosecha se vinifican en racimos enteros, en tinas de madera cónicas (45 HL). La maceración se realiza lentamente, mediante remontados que infusionan nuestros jugos sin buscar la extracción, sino la finura. La crianza se realiza en tinas de madera durante 8 meses.

**Capacidad de Guarda:** 10 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí.



El Sancerre rouge de Pascal Jolivet desarrolla aromas de frutos rojos.



Elegantes y sutiles sabores especiados son las principales características de este Pinot Noir.



La frescura de la fruta del Sancerre Rouge complementa ensaladas rústicas, cerdo o embutidos, pescados y todo tipo de quesos.

*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)