La famiglia Jolivet è attiva nel mondo vitivinicolo sin dal 1926, quando ha iniziato la sua attività come négociant. Bisognerà attendere il 1987 e l'arrivo di Pascal Jolivet per vedere la nascita dei vini che portano il suo nome.

Sancerre Blanc Le Chêne Marchand

Sauvignon

Varietà Sauvignon Blanc.

Vigneti Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Chêne Marchand di Pascal Jolivet provengono dal comune di Bué, in particolare, da una parcella di 26 ettari di cui Pascal Jolivet ne coltiva 1.84. I vigneti godono di una buona altitudine e sono esposti a sud; i suoli sono principalmente calcarei.

Vinificazione La fermentazione alcolica ha luogo in vasche in acciaio inox a temperatura controllata ed avviene in maniera spontanea, per mezzo di lieviti indigeni. L' affinamento sulle fecce fini, sempre in vasche in acciaio, perdura per cinque mesi.

Caratteristiche La cuvée Chêne Marchand, che prende vita da una parcella storica per la denominazione Sancerre, gode di una buona vivacità e struttura. La componente calcarea dei suoli da cui nasce le conferisce una grande mineralità, freschezza e sapidità.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Francia Valle della Loira

Denominazione d'origine AOC Sancerre

Vitigno Sauvignon