

Pascal Jolivet

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. Da subito Pascal Jolivet si afferma come un esponente dinamico e rivoluzionario avendo deciso di vinificare esclusivamente i suoi Sauvignon Blanc con lieviti indigeni per meglio esprimere le caratteristiche tipiche varietali. In breve tempo, i vini Pascal Jolivet si affermano sulla scena enologica internazionale per la loro spiccata qualità. Oggi l'azienda di Pascal Jolivet si estende per 95 ettari di superficie nei paesi di Sancerre e di Pouilly Fumé e per 50 ettari nella zona del Touraine per la produzione del vino Attitude. Dal 2013 Pascal Jolivet si avvale in cantina dell'ausilio di una giovane e talentuosa enologa di origine friulana, Valentina Buoso, esperta nella vinificazione con lieviti indigeni e, con altrettanta competenza, nella lavorazione del Sauvignon Blanc. L'azienda di Pascal Jolivet continua a lavorare in cantina in maniera estremamente naturale, con fermentazioni molto lunghe ed affinamenti sur lies che giocano un ruolo fondamentale nella concentrazione e complessità dei vini, caratterizzandoli per purezza ed eleganza.

Sancerre Blanc Exception

Varietà Sauvignon Blanc.

Vigneti Le uve che danno vita al Sancerre Blanc Exception di Pascal Jolivet vengono accuratamente selezionate da tre vigneti situati nei migliori terroirs della zona di Sancerre: Chêne Marchand, nel comune di Bué, Mont Damné, nel comune di Chavignol e Clos du Roy a Crézancy. I suoli sono principalmente calcarei.

Vinificazione La fermentazione alcolica ha luogo in vasche in acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un lungo affinamento sulle fecce fini, il vino viene imbottigliato senza essere filtrato o stabilizzato. L'affinamento in bottiglia perdura per almeno un anno.

Caratteristiche Un vino di grande finezza e mineralità, supportato da una buona acidità.

