Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ŌENŌ

PASCAL JOLIVET

Sancerre Rosé 2021

30,50$
* Prix de détail suggéré

Durable

Code produit	13963931
Prix licencié	26.40$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Centre Loire
Appellation	Sancerre
Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
Pourcentage d'alcool	12.5%
Couleur	Rosé
Sucre	Sec
Taux de sucre	1.8
Fermeture	Liège
À boire	Prêt à boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Au fil des années, Pascal développe un vrai style pour ses vins, très identifiable par sa pureté et son élégance. Pascal crée une "bio vinification", après un débourbage très léger, la fermentation des jus est conduite avec les levures indigènes, l'élevage "sur lies" joue un rôle fondamental sur la concentration et la complexité de nos vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fruité, charmeur et élégant.
Couleur rose saumon pâle avec un nez subtil de baies fraîches. En bouche, le vin est délicat et élégant avec des couches d'herbes, de fraise et une finale nette et croquante.
Accords mets et vin: le ceviche de pétoncles et crevettes ,filet de morue sauce aux champignons, salade de canard confit, les côtelettes d'agneau grillées aux fines herbes.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'origine des différents terroirs - calcaires, argiles et silex, les levures 100 % indigènes et les fermentations lentes produisent des vins d'une finesse et d'une minéralité uniques avec une acidité toujours extrêmement bien intégrée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

100 % Pinot Noir, qui a été trié à la main et égrappé. Ce Sancerre rosé est un assemblage minutieux de presse directe et de "saignée".

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ÕENÕ

Les jus sont fermentés naturellement sans ajout de levures en cuves thermorégulées.

Pascal Jolivet

3 490960 190304