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

SELECTIONS ÕENÕ

PASCAL JOLIVET

Sancerre 2021

33,75$
* Prix de détail suggéré

Code produit	528687
Prix licencié	30.54$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Sous-région	Centre Loire
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
Pourcentage d'alcool	13%
Couleur	Blanc
Sucre	Sec
Taux de sucre	2.8
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

Vin d'un jaune verdâtre brillant. Belles notes de pommes vertes. En bouche, une acidité soutenue par des notes de pierre à fusil. Un grand vin parfaitement équilibré.

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

Chaque raisin (sauvignon blanc) est trié à la réception de la vendange, nous travaillions par gravité afin de respecter le circuit naturel de la vinification. Presse légère afin de conserver un fruité optimal. Assemblage de 50% calcaires, 30% argilo-calcaires et 20% silex .

3 490960 190106