

PASCAL JOLIVET Pouilly-Fumé 2017

29,75\$

* Prix de détail suggéré

Pascal Jolivet

 Durable

	Code produit	10272616
	Prix licencié	25.88\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Centre Loire
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3.1
	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 débourage 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

Masculin, fruité, intemporel et complexe, ax notes d'agrumes et de pommes. Rond et complexe, la finale y est d'un très longue.

Accords mets et vin: Sushis, Bouchées de pétoncle poêlé, salsa à la mangue, Penne au prosciutto, parmesan et asperges, Sauté de nouilles asiatiques au porc et aux légumes.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

Chaque sol est vinifié séparément en cuve inox thermo-régulée, le calcaire apporte la minéralité et la finesse ; l'argilo-calcaire apporte le fruit, la richesse et le silex apporte la structure et de la minéralité.

