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

SELECTIONS ÕENÕ

PASCAL JOLIVET

Sancerre Sauvage Blanc 2019

88,23$
* Prix de détail suggéré

Durable

Frais de service	12,98$
Code produit	14839907
Prix licencié	75.27$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée de la Loire
Cépage(s)	Sauvignon Blanc 100 %
Couleur	Blanc
Sucre	Sec



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

Ce vin est identifiable de suite à la dégustation grâce à sa grande fraîcheur, vivacité, minéralité, complexité et salinité en fin de bouche. Doit être carafé pour laisser développer ses arômes animales.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sélection parcellaire sur 2 hectares de terroirs calcaires situés sur les villages de Champtin et Bué-en-Sancerre. Culture biologique, ces vieilles vignes produisent des raisins exceptionnels et un jus extrêmement pur et concentré.

ÉLABORATION DU PRODUIT

"Sauvage" porte bien son nom, élevage sur lies fines (cuve inox-thermo-régulée) pendant 12 mois, mis en bouteille sans filtration ni passage au froid.