# Pascal Jolivet „ Signature Smoked Blanc de Fumé ” 2024 Pouilly Fumé AOP blanc 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie




AU COEUR DE LA NATURE

| | |
|---|---|
| Kód produktu | F9001650 |

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti povodí řeky Loiry - Pouilly Fumé - suché

Svěží, harmonické a minerální víno. Aroma elegantní, intenzivnější kombinuje tóny zelených jablek, limetky a pazourku. V chuti je víno harmonické, strukturované a nabízí tóny citrusové kůry, bílých broskví a angreštu.

Styl řady „Signature“ je výsledkem pečlivé práce s gravitací od příjmu hroznů až po lahvování. Původ různých terroir – vápenec, jíl a křemen, původní 100% kvasinky a pomalé kvašení produkují vína s jedinečnou jemností a mineralitou s kyselinkou, která je vždy mimořádně dobře integrovaná.

Od roku 1985 je směs terroir na pravém břehu Loiry stejná: 50 % křemene, 30 % jílovito-vápencového kamene a 20 % vápence. Unikátní styl získaný 100% přirozenou vinifikací. Mužný, ovocný, nadčasový a komplexní.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | máme objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Pascal Jolivet „ Signature Smoked Blanc de Fumé ” 2024 Pouilly Fumé AOP blanc 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

### Popis

Apelace se nachází 200 km od Paříže na pravém břehu Loiry. Hrozny pochází z různých terroirů, které se liší s každou vesničkou. «Les Loges» - vysoký obsah křídy, «Saint Andelain» - půdy jílovo-křemičité a křemičité, «Tracy sur Loire» - písčitá půda s vápencovým podložím. Většinu buketu a ovocný charakter dávají vínu hrozny z jílovo-křemičitých a křemičitých půd, zatímco tělo a délku vína tvoří hrozny z půd křídovitých Pascal Jolivet je jedním z nejmladších a zároveň nejdynamičtějších produkčních domů v oblasti Sancerre. Dnes ho najdete přímo v Sancerre, ale bylo založeno v roce 1987 v Pouilly-sur-Loire a velmi rychle se etablovalo jako reference Pouilly-Fumé a Sancerre ve špičkových francouzských restauracích a v nejvybranějších světových restauracích. Samotná doména čítá přes 34 hektarů vinic, ke kterým vinařství nakupuje hrozny od svých spřátelených vinařů. Cílem je produkovat vína, která plně reflektují podstatu různých terroirů apelací Sancerre a Pouilly-Fumé. Pascal se řídí filosofií co nejvíce nechat přírodu se vyjádřit a nesnažit se její dílo nějak přikrášlovat a překrucovat. Všechny parcely jsou vinifikovány zvlášť v nerezových termoregulovaných tancích, což dovoluje dlouhé harmonické prokvášení rmutu. Nepřidávají komerční vyšlechtěné kvasinky ale naopak nechává kvasný proces na přírodních kvasinkách, které pochází přirozeně z příslušné vinice. Vína si tudíž uchovávají svůj jedinečný charakter a jsou nenapodobitelná a originální. Řízení teploty je jediný technologický vstup do kvasného procesu. Po kvašení jsou vína ponechána 4, až 6 měsíců na svých jemných kvasných kalech čímž získávají na komplexitě a originální minerální látky z každého terroiru se ve víně lépe a trvanlivě integrují. Toto vinařství se svým rokem založení 1987 řadí mezi nejmladší v apelaci Sancerre, ale zato patří k těm nejdynamičtěji se rozvíjejícím. Zpočátku Pascal hrozny nepěstoval, jen kupoval, ale dnes už vlastní okolo 180 hektarů vinic. Pascal Jolivet si pro své vinařství rychle vybudoval jméno i mezi špičkovými restauracemi nejen ve Francii, ale i po celém světě. Dosáhl toho svým osobitým přístupem a filosofií souznění s přírodou. Od drobností jako je používání přírodních kvasinek vždy pouze z dané vinice, až po provázání celého statku v jeden ekosystém. Vše toto dovoluje veškerým vlastnostem terroiru prostoupit každou lahev vína a dotvářet tak jeho jedinečný charakter. Jak sám Pascal říká: „Výroba vína je způsob, jak probudit svou kreativitu – je to umění, u kterého je třeba naslouchat přírodě a vnímat její sdělení. Je magické, jak se hrozny mohou proměnit ve šťávu, poté ve víno, a oplatit tak terroiru jeho noblesu.“

### Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Pascal Jolivet |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Sauvignon blanc |
| Charakter | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l ) |
| Původ | Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire |
| Oblast & obec | Pouilly Fumé |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Ročník | 2024 |
| Zrání | v nerezových nádobách |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 13,50 % |

### LMIV & Doplňkové parametry

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | Pascal Jolivet House, Path of Chavignol, 18300 SANCERRE, Francie |