

Sancerre „ Clos du Roy ” AOP blanc 2023 Pascal Jolivet 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie



Pascal Jolivet
AU COEUR DE LA NATURE

Kód produktu

F9001610

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

V obci Crézancy-en-Sancerre obdělává 0,80 hektaru z 18 hektarů, které tvoří tento pozemek. Toto symbolické „cru“, které zraje na jemných kalcích po dobu 4 měsíců v temperovaných nerezových kádích, vyjadřuje eleganci a finesu Sancerre. Jeho jílovito-vápencový terroir poskytuje působivou bohatost a komplexní mineralitu. Ruční sklizeň 50letých vinic, jižní svahy. Každý hrozen je tříděn po příjmu sklizně, pracují samospádem, aby respektovali přirozený koloběh vinifikace. Provádí lehké lisování a ponechávají pouze šťávu z dny a srdce lisu. Přirozená vinifikace v temperovaných nerezových tancích se zráním na jemných kalcích po dobu 8 měsíců.

Nakonec vzniká sofistikované, minerální a harmonické víno. Vůně elegantní, intenzivní kombinace tonální grepové kůry, minerality a bylinek. V chuti je víno harmonické, šťavnaté a nabízí tony grepové kůry, bílých květin a angreštu.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Sancerre „ Clos du Roy ” AOP blanc 2023 Pascal Jolivet 0.75l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

V Sancerre bohužel neexistuje žádná klasifikace ani stupnice vín. Domaine Pascal Jolivet se v průběhu let budovalo po zakoupení pozemků, které patří k nejkrásnějším terroirům Sancerrois. Hrozny z těchto pozemků, sklizené ručně, produkují velmi koncentrované šťávy, obohacené přirozeným kvašením s původními kvasinkami. Zrání na jemných kalech trvá přibližně 6 měsíců. Zvláštní charakter každého z těchto pozemků posiluje jedinečný styl vín Domaine's. 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 prokvašení 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 nejdynamičtější 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
Druh	královský Sauvignon blanc z povodí řeky Loire & Sancerre
Původ	Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire
Barva	bílá
Ročník	2023
Oblast & obec	Sancerre
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

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