Sancerre Cru „ le Chene Marchand ” Aoc 2023 Pascal Jolivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Pascal Jolivet
AU COEUR DE LA NATURE

Kód produktu	F9001620

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Sauvignon blanc vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti povodí řeky Loiry - Sancerre¨, vinice Le Chene Marchand - suché

V obci Bué obhospodařuje 1,84 hektaru z 26 hektarů tohoto pozemku. Víno „Le Chene Marchand“, které leží výše a je orientováno na jih, je „slunečnější“ než ostatní pozemky. Toto historické „cru“ apelace, které zraje na jemných kalech po dobu 5 měsíců v temperovaných kádích z nerezové oceli, má velkorysý a gurmánský profil. Jeho půda, vápenec, mu dodává velkou mineralitu, svěžest a slanost. Ruční sklizeň 40letých vinic, jižní svahy. Každý hrozen je tříděn po příjmu úrody, pracujese samospádem, aby respektoval přirozený cyklus výroby vína. Provádí lehké lisování a z lisu ponechává pouze kapky a jádrovou šťávu. Přirozená vinifikace v termoregulovaných nerezových tancích se zráním na jemných kalech 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:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Sancerre Cru „ le Chene Marchand ” Aoc 2023 Pascal Jolivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

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
Druh	královský Sauvignon blanc z povodí řeky Loire & Sancerre
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	Sancerre
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Ročník	2023
Zrání	v nerezových nádobách
Výroba	Sur Lie & Bâtonage & víno po alkoholovém kvašení leželo v kontaktu s jemným kalem z odumřelých kvasinek
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