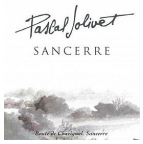
Sancerre „ Signature ” AOP blanc 2024 Pascal Jolivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F9001600

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

Sofistikované, minerální a harmonické víno. Aroma elegantní, intenzivnější kombinuje tóny zelených jablek, angreštu, vlhkých kamenů a sušených bylin. V chuti je víno harmonické, strukturované a nabízí tóny zelených jablek, limetky, bílých broskví a angreštu.

Hrozny pro výrobu vína pochází ze 3 různých terroirů Sancerre : "Les Caillottes" - území se silně křídovým podložím poblíž Bué en Sancerre představuje 50 % kupáže, "Les Terres Blanches" - nejvyšší kopec na západě apelace s jílovo-vápencovým podložím tvoří 30% kupáže a "Silex" - na východě apelace s velmi kamenitou zeminou bohatou na pazourek tvoří 20 % kupáže. Jemná svěží hroznová vůně s minerálními tóny a typický chuťový výraz pro dannou apelaci. Velmi dobrá persistence na patře.

Unikátní a typický styl domu. Ženské víno, elegantní a dokonale vyvážené. Výtečné jako Aperitiv a doprovod - mořské plody, syrové i vařené ryby.

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.

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

Sancerre „ Signature ” AOP blanc 2024 Pascal Jolivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Každý hrozen (Sauvignon Blanc) je tříděn po sklizni, pracujeme gravitací, abychom respektovali přirozený cyklus vinifikace. Lehce lisujeme pro zachování optimální ovocnosti. Složení: 50 % vápence, 30 % jílovito-vápencové hlíny a 20 % křemence. Každá půda je vinifikována samostatně v termoregulovaných nerezových kádích, vápenec dodává mineralnost a jemnost; jílovito-vápencová hlínu ovocnost a bohatost a křemenec strukturu a mineralitu. Jedinečné, precizní, elegantní, nadčasové a božsky dobré. 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
Původ	Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire
Barva	bílá
Ročník	2024
Oblast & obec	Sancerre
Klasifikace původu	AOC & AOP
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 & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové 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.