

Sauvignon blanc „ Attitude 100% Loire ” 2024 Pascal Jolivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Pascal Jolivet
AU COEUR DE LA NATURE

EAN

3490960200003

Kód produktu

F9001680

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

„Attitude“ má příjemnou svěžest na patře, upřímný útok a jemné aroma limetky, citrusových plodů, zelených jablek a kiwi. Mineralnost dodává vínu dlouhý závěr, jemnost a eleganci. Jsou to velmi příjemná vína samostatně nebo v doprovodu mořských plodů, chřestů, grilovaných ryb a kozího sýra.

Terroir je směsí vápence a pazourkového jílu z terroiru Chemery v Touraine. Hrozny se třídí po dodání v době sklizně. Vinifikace je 100% přírodní v temperovaných nerezových tancích se zráním na jemných kalcích po dobu 5 měsíců. Víno je intenzivní, ovocné a svěží víno. Aroma je odrůdově typické a intenzivní a najdeme v něm tóny zralých limet, angreštů a bílého rybízu. Chuť je řízná a minerální s podtóny bílých broskví, angreštů a čerstvých bylin.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Sauvignon blanc „ Attitude 100% Loire ” 2024 Pascal Jolivet 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Rozsáhlá vinařská oblast Val de Loire lemuje po délce zhruba 1000 kilometrů řeku Loiru, která představovala důležitou obchodní tepnu a díky níž se vína z jejího okolí snadno dostávala i do vzdálených krajů. Loira je mimo svá vína světově známá díky honosným zámkům, které jsou chloubo zejména části Touraine na středním toku. Dnes údolí řeky Loiry představuje zhruba 50 000 hektarů vinic a objemem tvoří zhruba 10 % celkové francouzské produkce vína. Jelikož je oblast velmi rozsáhlá a táhne se až s centrální Francie po ústí řeky Loiry do Atlantiku, je logické, že nabízí rozmanitou škálu klimát a půdních typů, které se odráží v pestré nabídce zdejších vín. Loira se dělí z vinařského hlediska na 4 hlavní podregiony. Po proudu řeky Loiry to jsou: Centre, Touraine, Anjou, a nakonec okolí města Nantes zvané tudíž Nantais. Obecně se dá říct, že jednotlivým znakem vín z Loiry je jejich svěžest a delikátní aroma, obojí dané severnější polohou celé oblasti. 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 kalcích 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 oplácet tak terroiru jeho noblesu.“

Hlavní parametry

Značka	Pascal Jolivet
Původ	Francie, povodí řeky Loire & Val de Loire
Barva	bílá
Ročník	2024
Odrůda	Sauvignon blanc
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno réвовé
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.