

Pascal Jolivet Attitude Sauvignon Blanc

Вино Паскаль Жоливе Аттитюд Совиньон Блан, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Турень

Производитель: Maison Pascal Jolivet

Сортовой состав: Совиньон Блан

Особенность: 100% натуральная винификация в терморегулируемых чанах из нержавеющей стали с выдержкой на тонком осадке в течение 5 месяцев

Крепость: 13,5% об.

Цвет: соломенный с золотистым отблеском

Аромат: элегантный, сбалансированный, с оттенками белых цветов, белых фруктов, легким тоном цитрусовых фруктов с минеральными нотами

Вкус: сбалансированный, утонченный с яркой минеральностью, сбалансированной хрустящей кислотностью и кратковременным сухим послевкусием

Температура подачи: 10°C

Гастрономия: подходит в качестве аперитива, составляет хорошую пару с моллюсками, сашими, белой и красной рыбой



Pascal Jolivet Sancerre Nature Pinot Noir

Вино Паскаль Жоливе Сансер Натюр Пино Нуар, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Сансер

Производитель: Maison Pascal Jolivet

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: 9 месяцев в глиняных амфорах

Особенность: участок культивируется по канонам биодинамики. Виноград, используемый для этого кюве, выращивается в деревне Крезанси-ан-Сансер, рядом с клима Clos du Roy. Плавный склон с южной экспозицией, лозам около 35 лет.

Крепость: 13% об.

Цвет: рубиновый

Аромат: сложный, богатый, в котором сплелись ноты вишни, смородины, черники, пряностей, подлеска, лакрицы, трюфеля и сигарной коробки

Вкус: полный, округлый, с бархатистой текстурой, фруктовым ядром и хорошо интегрированными танинами в стойком послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: сочетается с перепелами, пирогом с белыми грибами, телятиной, сваренным вкрутую яйцом, запеченной в винном соусе треской, каштанами, уткой, мясом-гриль, кроликом и бараньей ногой



Pascal Jolivet - хозяйство, производящее изысканные белые и красные вина премиального качества. Расположено в долине реки Луары - одном из ведущих винодельческих регионов Франции. Помимо великолепных вин, область

знаменита величественными средневековыми замками, сохранившимися до наших дней. Долина Луары включена в список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО.

В 1926 году Луи Жоливе вместе с сыном Люсьеном создал винодельческую компанию Jolivet and Son. Ранее они работали мастерами погреба в Шато-де-Трейси. Луи и Люсьен приобретали виноград оптом, разливали вино по бутылкам и продавали в районе Сансера. В 1982 году Жак Жоливе, сын Люсьена, основал компанию Les Grands Vins du Val de Loire и предложил своему сыну Паскалю работу в качестве торгового агента. Четыре года спустя Жерар Бойер, близкий друг Паскаля и шеф-повар ресторана в Реймсе, предложил ему выпускать вино под собственным именем.

В 1987 году появляется марка Pascal Jolivet. В 1990 году Паскаль приступает к строительству новой винодельни, оснащенной современным оборудованием. В то время Жоливе еще не владел виноградными лозами. В 1993 году по совету отца Паскаль приобретает великолепный виноградник площадью 6 гектаров, распределенный по участкам Ле Шен Маршан, Ле Гранд Чемарин и Ла Планте де Пре.

В 2000 году открывается новый погреб с использованием естественных эффектов гравитации. Поместье продолжает расширяться. Сегодня его общая площадь насчитывает 120 гектаров.

Вина Pascal Jolivet демонстрируют узнаваемый чистый и элегантный стиль. Сочетание различных терруаров: известняка, глины и кремния, местные дрожжи и медленное брожение придают напиткам утонченность, ярко выраженную минеральность и отличную сбалансированность. Паскаль практикует биодинамическое земледелие и рассматривает хозяйство как сплоченную, взаимосвязанную живую систему. Все работы на виноградниках строятся с учетом естественных циклов природы. Урожай собирается вручную. Созревание на осадке имеет основополагающее значение для концентрации и сложности вина.

В 2013 году Паскаль нанимает молодого и талантливого энолога Валентину Буазо, которая проводит углубленное исследование местных дрожжей, что позволяет повысить фруктовый характер напитков.

Журнал Wine Spectator дважды включает белый Sancerre Паскаля Жоливета в число 100 лучших вин года.