



00126223 | 2023

**POUILLY FUMÉ TERRES BLANCHES,
JOLIVET**

Pascal Jolivet

-  **Pascal Jolivet**
-  **Frankreich**
Loire Pouilly Fumé
-  **trocken**
-  **100% Sauvignon Blanc**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Terres Blanches (dt. weiße Böden) nennt man in Pouilly Fumé den weißen Mergel aus Ton und Kalkstein, der den Weinen ihre markante Mineralität, Fülle und Präzision der Frucht verleiht. Pascal Jolivet erzeugt eines der feinsten Beispiele.

-  **Speiseempfehlungen**
- Käse**
- Geflügel**
- Fisch oder Meeresfrüchte**

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3490960200485 3490969110488

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	4.4 g/L
Restzucker	3.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Pascal Jolivet 18300 Sancerre FR



WEINNOTIZ

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit goldenen Glanzlichtern

Duft: elegantes Bouquet mit dem charakteristischen Ausdruck eines Sauvignon Blanc aus Pouilly Fumé, geprägt von klarer Frucht, feinen Blütenaromen und mineralischen Noten (leicht rauchig, steinig)

Geschmack: am Gaumen aromatisch vollmundig mit der puren Frucht des Bouquets, mineralischer Tiefe, Kraft und Finesse, im Finale sehr elegant, lang, mit spürbarem Potenzial und anhaltender fruchtig-mineralischer Frische

Zu weißem Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, leichten Gemüsegerichten und Ziegenkäse

WEINBEREITUNG

Die Appellation Pouilly Fumé liegt am rechten Ufer der Loire, etwa 200 km südlich von Paris. Der Fluss prägte hier vielfältige Bodenformationen (vorwiegend aus Kalk und verwittertem Kalkgestein, teils auch mit Sand, tonigem Lehm und Kies vermischt), deren Entstehung viele Millionen Jahre, bis in den Oberen Jura zurück reicht. Gleichfalls auf das Konto der Loire geht das sehr spezifische Mikroklima, weil der Fluss das kontinental geprägte Klima des Centre-Loire (heiße Sommer, kalte Winter) mildert und dadurch die Reifebedingungen der Trauben optimiert. Diese besonderen Boden- und Klimafaktoren verschmelzen zu einem besonderen Terroir, das dem Sauvignon Blanc, der einzig zugelassenen Rebsorte der Appellation Pouilly Fumé, seine Eleganz, Duftigkeit und Finesse verleiht, die ihn von den, im Charakter oft etwas robusteren und stärker fruchtbetonten, Sancerre-Sauvignons unterscheidet.

Terres Blanches (dt. weiße Erden) nennt man in Pouilly Fumé den weißen Kimmeridge-Kalk aus verwittertem Kalkstein, Muschelkalk und tonigem Kalkmergel. In den Weinbergen der Loire-Appellation macht er rund vierzig Prozent der Böden aus.

Getreu seiner Philosophie, jeden Eingriff in die natürliche Wachstums- und Reifeentwicklung der Trauben auf das unverzichtbare Minimum zu reduzieren, um ihren ausdrucksvollen Rebsorten- und Herkunftscharakter so pur wie möglich zu bewahren, überlässt Pascal Jolivet auch seinen Sauvignon Blanc in den ausgesuchten Parzellen für Terres Blanches weitestgehend sich selbst. Die Trauben können in aller Ruhe ihre optimale phenolische wie aromatische Reife entfalten, bevor sie behutsam, selektiv von Hand gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier wiederum mit nur minimaler Intervention des Winzers vergoren und ohne Holzkontakt ausgebaut werden.

PRODUZENTEN-INFO

Als anerkannter Spezialist für Spitzenweine aus Sancerre und Pouilly Fumé ist Pascal Jolivet aus der internationalen Sterne-Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Getreu seiner Philosophie „so wenig Einfluss wie möglich, damit die Natur sich voll entfalten und den Trauben ihr Bestes geben kann“ greift der Winzer nur minimal in die Entwicklung ein und lässt seine Weine mit den Naturhefen spontan vergären. Das Sortiment besteht aus verschiedenen Linien regionstypischer Weine, die Weinliebhaber und Connaisseurs in aller Welt mit ihrem unverkennbar klaren Terroirausdruck begeistern.