

SANCERRE LES CAILLOTES, JOLIVET


 **Pascal Jolivet**
 **Frankreich**
Loire Sancerre

 **trocken**
 **100% Sauvignon Blanc**


ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Jolivet-Ikone trägt den Namen ihres Terroirs. Denn Les Caillottes, der Kimmeridge-Kalk, der gut ein Drittel der Böden von Sancerre ausmacht, ist buchstäblich der Grund für ihre mineralische Kraft, Eleganz und enorme Langlebigkeit.



Speiseempfehlungen

Jakobsmuscheln
Geflügel
Salat mit Joghurdressing
Fisch oder Meeresfrüchte



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	FR-BIO-01
EAN Flasche / EAN Karton	3490960200119 3490969110112

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	4.4 g/L
Restzucker	0.3 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 grüngoldenen Glanzlichtern
Duft: aromatisch fruchtbetontes Bouquet mit blumigen und rauchig-mineralischen Anklängen von Feuerstein
Geschmack: am Gaumen kraftvoll und vielschichtig, mit markanter Frucht, elegant und langanhaltend mit deutlich vielversprechendem Potenzial
Zu hellem Fleisch, Fisch und Geflügel, Jakobsmuscheln, Rahmgemüse, grünem Salat mit gebackenem oder frischem Ziegenkäse

WEINBEREITUNG

In Sancerre liegt er in gut einem Drittel der Rebfläche und auch in Pascal Jolivets Parzellen ist er der buchstäbliche Grund für die fruchtig-mineralische Kraft, Eleganz und enorme Langlebigkeit des sortenreinen Sancerre-Sauvignons. Die Appellation Sancerre liegt am linken Ufer der Loire, gleich gegenüber Pouilly Fumé, rund 200 km südlich von Paris. Im Unterschied zu Pouilly Fumé, sind in Sancerre weiße (Sauvignon Blanc) und rote Rebsorten (Pinot Noir) zugelassen, die zu Weiß-, Rot- und Roséwein gekeltert werden. Die Reben wachsen in 200 bis 350 Meter hohen Hanglagen mit perfekter Sonnenausrichtung. Das Klima ist einerseits kontinental geprägt, profitiert andererseits aber auch von der Flussnähe der Loire, die das sehr spezielle Mikroklima der Appellation verantwortet. Die Vielfalt der Böden (vorwiegend Kalk- und Kalksteinformationen aus dem Oberen Jura, teils mit Feuerstein, verwittertem Muschelkalk, weiter westlich auch zunehmend vermischt mit tonigem Lehm oder Kies) prägt den eleganten, mineralisch kraftvollen und zugleich blumigen Charakter der Weine.

Getreu seiner Philosophie, jeden Eingriff in die natürliche Wachstums- und Reifeentwicklung der Trauben auf ein unverzichtbares Minimum zu reduzieren, um ihren ausdrucksvollen Rebsorten- und Herkunftscharakter so pur wie nur möglich zu bewahren, überlässt Pascal Jolivet seinen Sauvignon Blanc in den ausgesuchten Parzellen für Les Caillottes 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 Connaissseure in aller Welt mit ihrem unverkennbar klaren Terroirausdruck begeistern.