

2018 Sancerre Blanc Les Caillottes

Artikelnummer	00126318
Winzer	Pascal Jolivet
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Loire
Rebsorten	Sauvignon Blanc

Beschreibung:

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grüngoldenen Glanzlichtern

Duft: aromatisch fruchtbetontes Bouquet mit blumigen und rauchig-mineralischen Anklängen von Feuerstein

Geschmack: am Gaumen kraftvoll und vielschichtig, im Stil eher maskulin, mit markanter Frucht, elegant und langanhaltend mit deutlich vielversprechendem Potenzial

Serviervorschlag:

zu hellem Fleisch, Fisch und Geflügel, Jakobsmuscheln, Rahmgemüse, grünem Salat mit gebackenem oder frischem Ziegenkäse

Alkoholgehalt	13.0
---------------	------

Allergene	Sulfite
-----------	---------

Weinbearbeitung

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.

Boden

steiniger Boden aus porösem, verwittertem Kalkstein und fossilem Muschelkalk (Kimmerdigium, Oberer Jura)

Weinnotiz

Pascal Jolivets Les Caillottes ist benannt nach den Böden, auf denen die Trauben für diesen Icon-Wein der Domaine reifen. Der steinige, kalkhaltige Kimmeridge-Boden ist eine Mischung aus ursprünglich hartem, nun porös verwittertem Kalkstein und fossilem Muschelkalk.

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.

Inverkehrbringer:	Pascal Jolivet 18300 Sancerre Frankreich
EAN-Code	3490960040111
EAN-Code Karton	3490969110112