# VININFORMATION



## Sancerre Rosé

Pascal Jolivet

Sancerre, Loire, Frankrig

Loire-dalen og -floden strækker sig fra det inderste Frankrig for at munde ud ved Nantes på den franske Atlanterhavskyst. Loire kan opdeles i 4 naturlige områder: Det indre Loire, Touraine, Anjou og Muscadet. Hvert af disse områder er igen delt op i en række mindre appellationer med hver deres særpræg.

I 1990 etablerede Pascal Jolivet vinhus i eget navn efter en årrække som agent for Champagnehuset Pommery. Pascal Jolivet blev hurtigt regnet blandt Sancerres innovative kreds af dygtige vinproducenter. Eksempelvis overgik Jolivet tidligt til at gære sine vine på den naturlige gær fra drueskindet i modsætning til gæring på kemiske, konventionelle gærstammer, hvilket forener friskhed og fylde med personlighed og terroir. I dag laver Pascal Jolivet ca. halvdelen af sine vine på druer fra egne marker. Resten laves på opkøbte druer eller most fra udvalgte producenter i området. Pascal Jolivet ejer ca. 65 hektar vinmarker, herunder 42 ha. i Sancerre, 8 ha. i Pouilly Fumé og 15 ha. i Touraine.

Vinen er lavet af 100% Pinot Noir-druer, der er dyrket på kalkholdige og lerjordbunde, som giver en unik mineralitet og friskhed til vinen.

| | |
|---|---|
| Druesort: | 100% Pinot Noir |
| Vinifikation: | Lavet efter rosé de saignée metoden, hvor man lader drueskindet ligge med mosten under en del af gæringen indtil den ønskede farve og smag er opnået. Herfter fjerner man drueskindet og mosten gæres færdigt normalt. |
| Smagsnoter: | Vinen har en lyserød farve og en delikat bouquet af røde bær som jordbær og hindbær, med noter af blomster og citrusfrugter. Smagen er tør og velafbalanceret med en frisk syre, der komplementerer de frugtige noter og giver en lang og behagelig eftersmag. |



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S