



**Domaine MASSON-BLONDELET SAS**

1, rue de Paris  
58150 POUILLY-SUR-LOIRE  
Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

www.masson-blondelet.com

---

**VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS**

---

## **Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus'**

*Viñas muy antiguas en estado sanitario perfecto, una meteorología óptima y un trabajo cómplice entre el viticultor y el tonelero para elegir los robles y la quema, aquí tienen las tres condiciones para que nuestra Tradition Cullus tenga éxito en las mejores cosechas. Última cosecha vendida: 2009.*

- **Cepa** : Sauvignon Blanc
- **Viñedo** : 1 Ha 50 de viñas que tienen entre **45 y 80 años**
- **Suelos** : margas Kimmeridgiense
- **Exposición** : sur/sureste
- **Producción** : 4 000 a 9 000 botellas según los años
- **Cultura de la vid** : igual que las precedentes cosechas
- **Vinificación** : solo el primer jugo está retenido ; tras el trasiego por el frío los jugos claros hacen su fermentación alcohólica (a temperatura controlada) en barrica. Mantenedos en heces, son apaleados, el trasiego se hace en agosto, el embotellado se efectúa el año siguiente después de una crianza sobre las heces muy finas en cuba de ensamblaje.
- **Conservación** : 10 años ; esperar por lo menos el 3<sup>er</sup> año.
- **Consejos del sommelier** : servir a 12°C con entradas, pescados en salsa y carnes blancas.



*Proviene de nuestras **viñas viejas**, plantadas en **margas kimmeridgiense**, el « Tradition Cullus » es un homenaje al bisabuelo de Michelle. Fue vinificado en **barrica de roble**. Esta cosecha de una extraordinaria riqueza está entera y armoniosa. Maridaje: cocina rica y trabajada, con especias. **Foie gras asado con reinetas, Gambas a la naranja, pato con pera caramelizadas en una salsa de miel y balsámico.***



## Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris-58150 POUILLY-SUR-LOIRE  
Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

---

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

---

### Pouilly-Fumé 'Tradition Cullus' 2009

#### Le Guide des Meilleurs Vins de France

##### de La Revue du Vin de France :

2014	Cosecha 2009	15,5 / 20
2013	Cosecha 2008	16 / 20
2012	Cosecha 2007	15,5 / 20
2010	Cosecha 2006	16 / 20
2009	Cosecha 2005	15,5 / 20
2008	Cosecha 2003	17 / 20
2007	Cosecha 2003	15,5 / 20
2006	Cosecha 2002	9 / 10

#### Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2007	Cosecha 2005	Plata
2005	Cosecha 2002	Bronce
2000	Cosecha 1997	Oro
1992	Cosecha 1990	Oro
1988	Cosecha 1986	Bronce

#### Guide Vins des Éditions Fleurus :

Cosecha 2001	17 / 20
Cosecha 1999	14 / 20
Cosecha 1996	16 / 20

#### Guide Bettane & Desseauve :

2014	Cosecha 2009	15,5 / 20
2013	Cosecha 2008	15 / 20
2012	Cosecha 2007	
2005	Cosecha 2002	8,5 / 10
2004	Cosecha 2001	8 / 10
2003	Cosecha 2000	8,5 / 10
2002	Cosecha 1999	9,5 / 10
2001	Cosecha 1997	7 / 10
2000	Cosecha 1996	8 / 10
1999	Cosecha 1995	3 verres
1998	Cosecha 1993	4 verres

#### Gault & Millau:

*"Afrutado, arbolado, floral, con especias, potente, untuoso. Guarda más de 8 años"*

2015	Cosecha 2009	16,5 / 20
2014	Cosecha 2008	15,5 / 20
2010	Cosecha 2006	16 / 20
2009	Cosecha 2005	16 / 20
2008	Cosecha 2005	16 / 20
2007	Cosecha 2003	16,5 / 20
2006	Cosecha 2002	88 / 100

#### Le Guide des Meilleurs Vins de France 2014 de La Revue du Vin de France :

« **Tradition Cullus (2009)**, cuyos aromas exóticos (...) requiere una cocina alta en color. »

#### Le Guide Bettane & Desseauve 2014 (Cosecha 2009) :

« Las frutas de la pasión y el polen se mezclan al olfato, la boca está igual con una redondez de especias. »

#### Le Guide des Meilleurs Vins de France 2013 de La Revue du Vin de France :

« Le Tradition Cullus 2008 está firmado por sus aromas de trufa blanca, una cosecha más precisa que 2007. Un dúo al no perder» (con la cosecha *Les Pierres de Pierre*)

#### Guide Bettane & Desseauve 2013, Tradition Cullus 2008 :

« *Piña al olfato con notas de trufa, la boca está rica, untuosa con notas salinas, está goloso.* »

#### Gault & Millau, Enero 2014, Tradition Cullus 2008 :

« *Mecida por una hermosa evolución que se acerca de la trufa blanca, esta cosecha de raza y voluptuosa presenta una buena cara del sauvignon. La boca está terrosa, potente y con aromas de mantequilla a la vez. Largo en boca y equilibrado.* »

#### Guide Vert RVF 2008

*"Tradition Cullus 2005, tramado, denso, llevado por una nobleza vegetal... 2003 con notas de trufa blanca y a la espléndida reducción."*

#### Vins 2005 Guide des Sommeliers, Edition Fleurus : Tradition Cullus 2001, 17 / 20

"un color amarillo intenso con reflejos dorado. En nariz, mezcla de aromas confitados, arbolado sutil acompañado de una nota mineral. Boca grasa et tonico."

**Le Point Spécial Vins 5 Sept-03, Jacques Dupont : Tradition Cullus 2000, 15,5 / 20** *"tostado, café, nota arbolada, boca potente, graso, largo, todavía no a su apogeo."*

**Eric Mancio, Mes Meilleurs Vins Au Meilleur Prix :** *"PF Tradition Cullus 1999, un vino de una gran riqueza aromática, una estructura muy noble con sabores de terruños marcados. Un vino de guarda que empieza a nos gustar después de 5 o 6 años."*

**Revue du Vin de France :** *"la cosecha prestigiosa Tradition Cullus tiene un cuerpo y la distinción aromática de los sauvignons más grandes."*