



## 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

---

### Sancerre Blanc 'Thauvenay'

- **Cepa** : Sauvignon Blanc
- **Viñedo** : 2 Ha 80 en el pueblo de Thauvenay
- **Suelos** : Calcareos duros del Portlandien y Sílex
- **Exposición** : sureste
- **Producción** : 18 a 22 000 bouteilles según los años
- **Cultura de la vid** : Trabajamos nuestros suelos binando durante todo el año, sin **herbicidas**, ni fertilizantes. Solo las enmiendas **orgánicas** aceptadas para la agricultura biológica son llevadas al final del autummo. Los tratamientos están reducidos al mínimo para proteger los suelos y la fona, que queda precioso para el desarrollo de la vegetación. No utilizamos **insecticidas**.
- **Vinificación**: en cuba de acero, fermentación con temperatura controlada, después del trasiego por el frio, conservación sobre las heces muy finas.
- **Conservación** : 3 a 4 años ; apogeo durante los dos primeros años
- **Consejos del sommelier** : servir a 12°C con entradas, pescados, frutos del mar y crustáceos, crottins de Chavignol.



*Cosechado en un suelo **calcáreo y sílex**, este vino se bebe joven. Su vivacidad, su frescor y su gran mineral permiten un buen maridaje con **mariscos**. Excelente en aperitivo, puede ser la ocasión de beberlo con un bocadillo de queso de cabra **Crottin de Chavignol**, tarro de conejo. Acompaña también **espárragos y pescados crudos, cocido con caldo o escabechados**. Maridaje: **atún rojo y salmón al aceite de oliva, emperador escabechado al vinagre balsámico y al aceite de oliva, penne regate con gambones**.*



## Domaine MASSON-BLONDELET SAS

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

### Sancerre Blanc 'Thauvenay' 2013

#### Guide Hachette :

2013	Cosecha 2011	commentado
2012	Cosecha 2010	★ ★
2010	Cosecha 2008	★
2008	Cosecha 2006	commentado

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

2008	Cosecha 2006	Plata
2000	Cosecha 1999	Oro
1998	Cosecha 1997	Bronce
1996	Cosecha 1995	Bronce
1994	Cosecha 1993	Plata
1993	Cosecha 1992	Plata

#### Gault & Millau:

<b>2014</b>	<b>Cosecha 2013</b>	<b>15,5/20</b>
2014	Cosecha 2011	14 / 20
2010	Cosecha 2008	15 / 20
2009	Cosecha 2007	15 / 20
2008	Cosecha 2006	15 / 20
2007	Cosecha 2005	15 / 20
2006	Cosecha 2004	86 / 100
2005	Cosecha 2003	86 / 100
2004	Cosecha 2002	87 / 100
2003	Cosecha 2001	87 / 100
1993	Cosecha 1992	Plata

#### International Wine Challenge :

« Pomelo maduro, mineralidad gredoso, fresco en fin de boca. Estilo moderno, hoja de vid, riqueza del limón. »

2013 Cosecha 2012 Medalla de Bronce

#### Le Guide des Meilleurs Vins de France, La RVF :

« Con limón, bastante vivo y lleno, se muestra generoso con una hermosa intensidad salina y persistencia. »

**2015 Cosecha 2013 15 / 20**

2014 Cosecha 2011 13,5/20

2012 Cosecha 2010 14 / 20

2011 Cosecha 2009 14,5 / 20

2010 Cosecha 2008 13,5 / 20

2009 Cosecha 2007 13,5 / 20

2007 Cosecha 2005 14 / 20

2006 Cosecha 2004 7,5 / 10

#### Guide Bettane & Desseauve :

2005 Cosecha 2003 7 / 10

2004 Cosecha 2002 6,5 / 10

2003 Cosecha 2001 7 / 10

#### Concours Général Agricole de Paris :

2008 Cosecha 2007 Oro

1997 Cosecha 1996 Oro

1993 Cosecha 1992 Bronce

**Gault & Millau 2014, Sancerre Blanc Thauvenay 2011 :** « Sutil aromas de limón y de mandarina, que encontramos en boca, dibujando una acidez muy digesto. Final fresco y bulle. A lo mejor con eperlanos freídos. »

**Auf Lust am Genuss 23.12.2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2011, Die Top-Weine zum Heft !** « In der siebten Generation bereits keltert die Familie Masson-Blondelet charaktervolle Weine. Der Sancerre aus der Sauvignon-Blanc-Rebe ist elegant, und passt schon aufgrund seiner Herkunft perfekt zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten. »

**Guide Hachette 2013, Sancerre Blanc Thauvenay 2011,** « Todavía cerrado, su nariz se revela progresivamente, exprimiendo hermosas notas de frutas exóticas, agrios (pomelo) y de flores. Vivo al principio, el paladar revela grasa, lo que le da una cierta riqueza. La tensión final destaca una hermosa mineralidad. Un Sancerre prometedor, a reservar con un pescado de río (Lucio o lucioperca). »

**Guide Hachette 2012, Sancerre Blanc Thauvenay 2010,** « Este 2010 alía de manera remarcable la potencia y la delicadeza. Las de aromas marcados por flores blancas y brotes de grosella negra, y las de la boca que muestra volumen, fresco y alargamiento. Un Sancerre elegante, que merece un buen pescado, una lubina tostada por ejemplo. »

#### L'Epicurien Hors série (Déc 10-Fev 2011), Thauvenay 2008

« Este vino libera en boca un fresco agradable. Muy hermosa complejidad en nariz. »

**Cuisine et Vins de France, Spécial Vins, Sept-Oct 2006 :** Una selección de 51 vinos en el Valle del Loira

« El Sancerre en las laderas de Thauvenay (calcaréo y sílex), es este mismo que da su nombre a este blanco completamente en lo fresco y la vivacidad. Estará listo dentro de 2 años, o más. **(17 / 20)** »

**Jean-Pierre Coffe, Mes Vins préférés à moins de 10 € Edition 2004 :** "la finca Masson-Blondelet tiene algunas viñas en Sancerre, que extrajo en **2002**, un blanco Cosecha **Thauvenay**, todavía un poco discreto en nariz, pero dotado de un muy bueno potencial de guarda."