



**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](http://www.masson-blondelet.com)

---

**VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS**

---

## **Sancerre Rouge 'Thauvenay'**

- **Cepa** : Pinot Noir
- **Vignoble** : 1 Ha 18 a 56 en el pueblo de Thauvenay
- **Suelos** : calcareos duros du Portlandien y sílex
- **Exposición** : sureste
- **Producción** : 5 a 6 000 botellas 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 autumno. 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** : después de poner el vino en cuba tronconica de acero de 10 a 15 días, la fermentación se termina en cuba de acero donde se hace la fermentación maloláctica ; la crianza está después realizada parcialmente en barrica de roble (según los años)
- **Conservación** : 5 a 10 años ; apogeo durante el tercero y cuarto año
- **Consejos del sommelier** : servir a 14°C con carnes blancas, rojas, aves y algunos pescados, quesos.



***100% Pinot noir**, cosechado en un suelo calcáreo y sílex, este **tinto ligero** y **afrutado** con aromas de fresas y frutos rojos es en primero goloso. **Simple** y **franco**, se bebe con comidas ligeras. Acompaña aves, carnes blancas pero también pescados. Conejo con ciruelas, ternero con crema y setas serán un maridaje perfecto.*



## 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 Rouge 'Thauvenay' 2011

### DISTINCTIONS

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

2009	Cosecha 2007	Plata
2005	Cosecha 2003	Bronce
2002	Cosecha 2000	Bronce
1999	Cosecha 1996	Bronce
1997	Cosecha 1995	Bronce

#### Gault & Millau :

2014	Cosecha 2010	14 / 20
2011	Cosecha 2009	14,5 / 20
2010	Cosecha 2007	14 / 20
2009	Cosecha 2006	13,5 / 20
2008	Cosecha 2005	13 / 20
2007	Cosecha 2004	13 / 20
2006	Cosecha 2003	86 / 100
2005	Cosecha 2002	86 / 100

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

2012	Cosecha 2009	13,5 / 20
2011	Cosecha 2008	13 / 20
2010	Cosecha 2007	14,5 / 20
2009	Cosecha 2007	13,5 / 20
2007	Cosecha 2004	12 / 20
2006	Cosecha 2003	7 / 10

#### Guide Bettane & Desseauve :

2005	Cosecha 2002	7 / 10
2004	Cosecha 2001	6 / 10
2003	Cosecha 2000	6,5 / 10

**Gault & Millau, Janvier 2014, Sancerre Rouge 2010 :** « *Esta cosecha tiene el merito de proponer un vino ya muy agradable, por supuesto un poco rustico, pero con frutas rojas completos. Boca fluida y ligera. apreciamos sin problemas este pinot noir légèrement raffraîchi avec un foie de veau aux échalotes.* »

#### **La Revue du Vin de France, Mayo 2005, Especial Sancerre Rouge 2003**

Seleccionado ★★(★) entre 62 muestras catadas.

"Redondo, con sabores de grosella negra azucarada y con un final relajado..."

**Cuisine et Terroirs, été 2002, Sancerre Rouge 2001 : cata a ciegas :** " *Un hermoso fruta discreto, con frambuesa, no un montón de estructura pero fresco.*"

**Guide Dussert Gerber 2004, 2005, 2006, etc. :** " *Catar el Sancerre tinto en que la crianza se realiza parcialmente en barrica , con una nariz de mora, con una delicadez de taninos.*"