



## 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-sur-Loire " La Côte des Prés"

- **Vignoble** : 0 Ha 40 de vignes âgées de plus de 35 ans
- **Sols** : marnes kimméridgiennes, appelées localement « grosses terres » ou « terres blanches »
- **Exposition** : sud/sud-est
- **Mode de culture** : Les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, **sans désherbant, sans insecticide, ni engrais**. Seuls des amendements organiques agréés pour l'agriculture biologique sont apportés en fin d'automne. Les traitements sont réduits à leur strict minimum afin de protéger les sols et la faune, qui reste un précieux auxiliaire du développement harmonieux de la végétation.
- **Production** : 2 500 à 3 000 bouteilles selon les années
- **Vinification** : en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourbage par le froid, conservation sur lies très fines
- **Conservation** : environ 2 ans



*Issu du cépage **Chasselas**, le **Pouilly-sur-Loire** entre en scène avec les premiers rayons de soleil.*

*Vin de soif par excellence, il est **franc** et **rafraîchissant**. Plus léger et discret que son grand frère Pouilly Fumé, le Pouilly-sur-Loire est apprécié lors des occasions simples. Il est le vin de la **bonne humeur** et du casse-croûte entre amis.*

***Tendre et léger** il nous restitue les arômes du raisin de Chasselas **frais et croquant**. Friand et minéral, il est l'allié de la friture de Loire, des **moules au Pouilly**, du **fromage de chèvre frais**, d'un **poisson de rivière à la crème**.*