



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 Rosé "Thauvenay"

- **Cépage** : Pinot Noir
- **Vignoble** : 0 Ha 32 a 85 sur la commune de Thauvenay
- **Sols** : calcaires très durs du Portlandien et silex
- **Exposition** : sud-est
- **Production** : 1000 à 1500 bouteilles selon les années
- **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.
- **Vinification** : en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourageage par le froid, conservation sur lies très fines.
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C.



*Ce vin se boit jeune. Il allie **fraîcheur et fruité**, tout en restant un vin sec.*

*Ami de la fête, le rosé est le vin des moments de **convivialité**.*

*Excellent apéritif, il peut être l'occasion d'un **casse-croûte au crottin de Chavignol, rillettes pur canard et terrine de lapin**. Il accompagnera parfaitement une assiette de **Penne aux rillettes de bar sauvage** (Conserverie La Paimpolaise) ou un **risotto au Parmesan**.*