



**Domaine MASSON-BLONDELET SAS**

1, rue de Paris

58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tel 03 86 39 00 34 - [www.masson-blondelet.com](http://www.masson-blondelet.com)

---

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

---

## Pouilly-Fumé 'D'or et Diamant' 2014

*Ultima nacida en la finca Masson-Blondelet, esta única cosecha representa solamente 2000 botellas de Pouilly-Fumé.*

*Es un homenaje al Loira, con sus reflejos de oro al sol poniente y a nuestro terruño, tan puro y precioso como diamante;*

*"D'OR ET DIAMANT" proviene de las uvas más hermosas seleccionadas durante la vendimia por Pierre-François Masson...*



- **Cepa** : 100 % Sauvignon Blanc
- **Viñedo** : selección de las uvas más hermosas de la cosecha 2014 de toda nuestra finca, edad media del viñedo : 35 años
- **Suelos** : margas Kimmeridgiense, Sílex y calcáreos de Portlandian.
- **Producción** : 2 000 botellas numeradas
- **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** : 5 a 6 años ; apogeo en los dos primeros años
- **Consejos del Sommelier**: server a 12°C o con frutas del mar, crustáceos, pescado crudo o cocido, carnes blancas, queso de cabra.