



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-Fumé 'Les Angelots'

- **Cepa** : Sauvignon Blanc
- **Viñedo** : 5 Ha de viñas que tienen entre 15 y 35 años
- **Suelos** : Calcáreos de Villiers, llamados localmente "criots" o "caillotes"
- **Exposición** : sur/sureste
- **Producción** : 32 à 36 000 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 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 hasta 4 años ; apogeo en los dos primeros años
- **Consejos del sommelier**: servir solo a 12°C o con mariscos, crustáceos, pescados cocidos o crudos, aves et carnes blancas.



*Cosechado en un suelo **calcáreo**, este vino se bebe joven. Sus aromas de flores blancas y agrios, su gran mineral hacen un buen maridaje con **mariscos** y **crustáceos**.*

*Excelente **aperitivo**, se puede beber también con **espárragos**, **ostras**, **pescados crudos** o cocidos **con caldo** y pescados escabechados: **atún rojo** y **salmón** al aceite de oliva, **emperador escabechado** al **vinagre balsámico** y al aceite de oliva, aguacate con **gambas**.*



Domaine MASSON-BLONDELET SAS

1, rue de Paris-58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Tel 03 86 39 00 34 - Fax 03 86 39 04 61

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Pouilly-Fumé 'Les Angelots' 2014

Guide Bettane & Desseauve :

« Les Angelots llevan energía y madurez. »

2016	Cosecha 2014	Commented
2015	Cosecha 2013	15 / 20
2005	Cosecha 2003	7 / 10
2004	Cosecha 2002	7 / 10
2003	Cosecha 2001	8 / 10
2002	Cosecha 2000	9 / 10
2001	Cosecha 1999	6 / 10
2000	Cosecha 1998	6 / 10
1999	Cosecha 1997	3 basos
1998	Cosecha 1995	3 basos

WINE ENTHUSIAST, 05.01.16 :

Editors' Choice

Les Angelots 2014, 92/100 : « Los calcáreos duros dieron a este vino su mineralidad y una excelente acidez. Rico y jugoso, presenta intensas notas de frutos amarillos y verdes que se mezclan al gusto acidulado de la lima. En boca, este vino propone una profundidad dominada por el fruto. Lista para beber a partir de 2017. » R.Voss

Guide Rouge « Le Guide des meilleurs vins à moins de 20€ » de La Revue du Vin de France :

« Un clásico de la denominación en suelos calcáreos. Afrutado con notas exóticas muras, este Pouilly Fumé está sabroso y fresco. Fácil de acceso. »

2014	Cosecha 2012	14,5 / 20
------	--------------	-----------

DECANTER, Abril 2014 :

« Nariz floral, ahumada y de cítrico. Con mucho cuerpo y concentrado. Cítrico y mineralidad. Especiado y largo en boca. »

2014	Cosecha 2012	90 / 100
------	--------------	----------

Le Point « Spécial Vins » du 05/09/2013 :

2013	Cosecha 2011	★★★ ♥
------	--------------	-------

Guide Hachette :

2010	Cosecha 2008	cité
2009	Cosecha 2007	cité
2007	Cosecha 2005	★★
2006	Cosecha 2004	cité
2005	Cosecha 2003	★★
2004	Cosecha 2002	cité
2003	Cosecha 2001	★
2000	Cosecha 1998	★
1999	Cosecha 1997	★★
1998	Cosecha 1996	★★

Guide Gault & Millau :

« Boca con aromas florales. Hermosa mineralidad. »

2016	Cosecha 2014	14,5 / 20
2015	Cosecha 2013	15 / 20
2014	Cosecha 2012	14,5 / 20
2013	Cosecha 2011	14,5 / 20
2012	Cosecha 2010	15,5 / 20 ♥
2010	Cosecha 2008	15 / 20
2009	Cosecha 2007	16 / 20
2008	Cosecha 2006	17 / 20
2005	Cosecha 2004	86 / 100
2004	Cosecha 2003	88 / 100
2003	Cosecha 2002	88 / 100
2002	Cosecha 2001	88 / 100

« Le Guide des Meilleurs Vins de France » de La Revue du Vin de France : « Les Angelots seduce por su precisión su carácter sobrio pero sabroso. »

2015	Cosecha 2013	14 / 20
2014	Cosecha 2012	14 / 20
2013	Cosecha 2011	13,5 / 20
2012	Cosecha 2010	14 / 20
2011	Cosecha 2009	14 / 20
2010	Cosecha 2008	14 / 20
2009	Cosecha 2007	13,5 / 20
2008	Cosecha 2006	13,5 / 20
2007	Cosecha 2005	14,5 / 20
2006	Cosecha 2004	7 / 10

Concours des Grands Vins de France à Mâcon :

2014	Cosecha 2013	Medalla de Oro
2013	Cosecha 2012	Medalla de Oro
2006	Cosecha 2005	Medalla de Bronce
2005	Cosecha 2004	Medalla de Bronce
1998	Cosecha 1997	Medalla de Plata
1997	Cosecha 1996	Medalla de Oro
1995	Cosecha 1994	Medalla de Plata
1994	Cosecha 1993	Medalla de Bronce
1993	Cosecha 1992	Medalla de Plata
1989	Cosecha 1988	Medalla de Bronce
1988	Cosecha 1987	Gran Precio

Concours Général Agricole de Paris :

2007	Cosecha 2006	Oro
------	--------------	-----

Le Point, el 9 sept 2010 : Hors Série Spécial Vins, Jacques Dupont écrit : « Les Angelots 2009. Boj, floral, boca viva, muy Sauvignon, simple, fácilmente accesible, bien equilibrado. 14/20 »

Cuisine & Vins de France, sept-oct. 2006 : Una selección de 51 vinos en la Valle del Loira. « [...] El ya clásico Pouilly-Fumé Les Angelots está, asimismo y como de costumbre, basado sobre la frescura, además de la finura. »

The Times, nov. 2006, « Les Angelots » 2005 parmi « 100 winter wines » de Jane MacQuitty : « This splendid, smoky, thrilling 2005 pouilly-fumé, stacked with lots of gorgeous, ripe, mineral, limestone and flint soil-derived fumé, or gun-flint flavours, for which the appellation is renowned, is a delight. Masson-Blondelet is one of the top ten or so growers in Pouilly-sur-Loire, and a good pouilly-fumé such as this makes a great winter but with fishy starters, including smoked fish and even oysters for a real festive treat. »