



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 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**: 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' 2015

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. »