



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"

- **Cepa** : Pinot Noir
- **Viñedo** : 0 Ha 32 a 85 en el pueblo de Thauvenay
- **Suelos** : calcareos muy duros del Portlandien y sílex
- **Exposición** : sureste
- **Producción** : 1000 a 1500 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.
- **Consejos del Sommelier** : servir a 12°C.



*Este vino se bebe joven. Alía **fresco y afrutado**, pero queda un vino seco.*

*Amigo de fiesta, el rosado es un vino para momentos de **convivialidad**.*

*Excelente aperitivo, puede ser la ocasión de un **bocadillo al crottin de Chavignol o tarro de conejo**. Maridaje: plato de **Penne con tarro de pescado o risotto de queso Parmesano**.*