



Domaine MASSON-BLONDELET SAS
1, rue de Paris - 58150 POUILLY-SUR-LOIRE, France
Tel 03 86 39 00 34 - Email : info@masson-blondelet.com
www.masson-blondelet.com

VIGNERONS PAR PASSION DEPUIS 7 GENERATIONS

Sancerre Rosé "Thauvenay"

- **Cépage** : 100% 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
- **Culture de la vigne** :
 - ~ Depuis 1980 : **abandon de tout engrais chimique** sur l'ensemble de nos de vignes.
 - ~ Depuis 2002 : **abandon de tout désherbant** sur l'ensemble de nos 21 Ha de vignes.
 - ~ Depuis 2006 : **abandon de tout insecticide** sur l'ensemble de nos 21 Ha de vignes.
 - ~ Lutte contre le Mildiou : Nous employons le minimum de fongicides mais pas exclusivement du cuivre dont l'accumulation dans nos sols nous semblerait être très néfaste à long terme.
 - ~ Récupération des eaux de pluie pour lutter contre le mildiou avec de l'eau déminéralisée et ainsi réduire au maximum les doses utilisées.Les sols sont travaillés par des binages peu profonds et surtout régulièrement **piochés à la main**. 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 débourage par le froid, conservation sur lies très fines, précipitation tartrique par le froid, taux de sulfite préconisé en biodynamie $\leq 100\text{g/l}$, vin 100% végétal.
- **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**.*