



**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

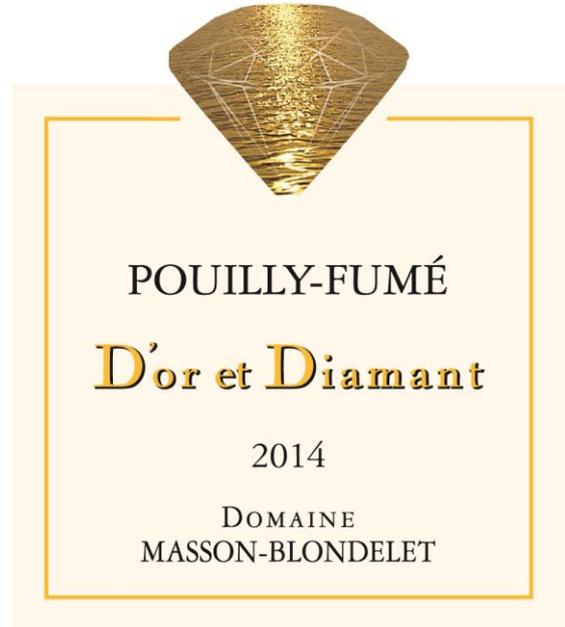
---

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

*Dernière née au Domaine Masson-Blondelet, cette **cuvée d'exception** ne représentera que 2000 flacons de **Pouilly-Fumé**.*

*Hommage à la Loire, qui se pare de reflets **d'or** au soleil couchant, et à notre Terroir, aussi pur et précieux qu'un **diamant** ;*

*"**D'OR ET DIAMANT**" est une sélection des plus beaux raisins du millésime 2014 réalisée à la vendange par Pierre-François Masson...*



- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : sélection des plus beaux raisins du millésime 2014 sur l'ensemble de notre Domaine, moyenne d'âge du vignoble : 35 ans
- **Sols** : Marnes Kimméridgiennes, Silex et Calcaires de Villiers
- **Production** : 2 000 bouteilles numérotées
- **Culture de la vigne** : Les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, **sans désherbant**, ni engrais. 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. Nous n'utilisons **pas d'insecticide**.
- **Vinification** : en cuves inox, fermentation à température contrôlée, après débourageage par le froid, conservation sur lies très fines
- **Conservation** : 5 à 6 ans ; apogée dans les deux premières années
- **Conseils du sommelier** : servir seul vers 12°C ou sur un plateau de fruits de mer, des crustacés, des poissons cuits et crus, volailles et viandes blanches, fromages de chèvre.