



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

Clos du Château Paladi

Sur cette parcelle, monopole d'à peine un hectare de vieilles vignes situées au cœur du village de Pouilly et à 400 mètres de la Loire, se dresse une bâtisse, localement appelée « Château Paladi » en mémoire de celui qui fit construire après guerre, quatre tours à cette maison bourgeoise.

En 2014, nous avons choisi d'isoler le jus de ce clos au terroir argilo-calcaire pour créer une cuvée, où le Sauvignon Blanc révèle toute l'élégance de ce terroir.

- **Cépage** : Sauvignon Blanc
- **Vignoble** : 0 Ha 95 de vieilles vignes âgées de 45 ans
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Exposition** : sud/sud-ouest
- **Production** : 5 000 bouteilles
- **Culture de la vigne** : Les sols sont travaillés par plusieurs binages annuels, **sans désherbant, sans engrais chimique**. 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** : 3 à 4 ans ; apogée dans les deux premières années.
- **Conseils du sommelier** : servir vers 12°C avec des entrées, poissons, volailles et viandes blanches.

*Récoltées sur des sols **argilo-calcaires**, ces **vieilles vignes** de blanc fumé (nom local du cépage Sauvignon Blanc) expriment pleinement l'élégance de ce terroir.*

Le Clos du Château Paladi se révélera sur un filet de sole au beurre-blanc, des noix de Saint-Jacques rôties, un turbotin et sa poêlée de girolles ou encore une volaille de Bresse aux morilles.

POUILLY-FUMÉ

*Clos
du
Château Paladi*

DOMAINE
MASSON-BLONDELET

Millésime 2014: Coup de cœur du Guide Hachette des Vins 2017 ★★ : « La Famille Masson-Blondelet fait partie des habitués du Guide. Elle signe un superbe Pouilly-Fumé né sur une parcelle de vieilles vignes située au cœur du village, sur laquelle se dresse une bâtisse appelée Château Paladi. Dans le verre, un vin qui propose une belle composition florale (rose, pivoine), agrémentée de touches végétales et de notes de pêche de vigne. Très harmonieux, le palais associe à la perfection intensité et élégance. »