



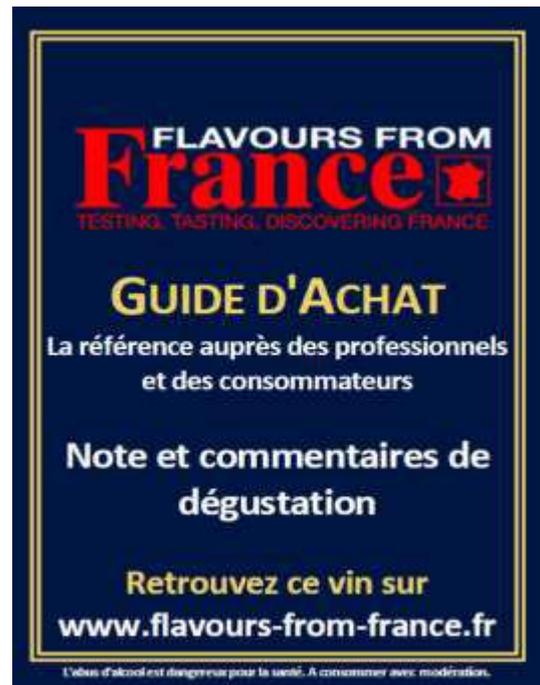
FLAVOURS FROM FRANCE

www.flavours-from-france.fr

Guide anglais

POUILLY-FUISSE « Quintessence » 2010

Note : 86/100



Commentaire des dégustateurs :

Robe intense, jaune paille, aux reflets dorés, profonde, bel aspect brillant et limpide. Expressif, le nez est marqué par son élevage sous-bois avec des notes de résineux, des touches fumées et toastées; en arrière-plan, le fruit perce accompagné de notes plus riches et beurrées. L'attaque en bouche est ample, ronde et charnue, sur les accents boisés perçus au nez. L'ensemble est équilibré, doté de gras et fondu avec une finale sur la fraîcheur. Pour les amateurs de Fuissé explosifs et modernes.

Accord mets et vins : Tagine de homard au curry

Durée de garde : de maintenant à 4 ans

Mâcon-Villages « Clos de La Bressande » 2010 : 85/100

- A simple, white fruited wine. Its texture is light, bright, the acidity coming from a touch of wood and apple and cream fruits. Easy drinking, ready to go. R.V. (4/1/2012) — 85

Saint-Véran « Au Brûlé » 2010 : 85/100

- Fresh and fruity, a wine with no wood but plenty of ripe lemon and apple flavors to go with the fine acidity. The texture has a richly vibrant tang, ready to drink. R.V. (4/1/2012) — 85

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2010 : 88/100

Without any intervention of wood, this is a ripe yellow fruit and mineral wine. It has a bite of steel as well as sweet, juicy acidity. With its weight and richness, it needs to age for at least a year. R.V. (4/1/2012) — 88

Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2010 : 89/100

- Round, soft wine, its currant and peach fruits ripely integrated into the acidity. It has a touch of wood, although not enough to suppress the ebullient yellow fruit, finished with pink grapefruit. R.V. (4/1/2012) — 89

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2010 : 90/100

A fine combination of toast and yellow fruit has produced an exotic, opulent wine that's ripe and generous. The balance is exactly right, while the richness of the wine doesn't lose sight of the lime acidity. R.V. (4/1/2012) — 90

Saint-Vincent des Mâcon 2012



Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2011

Mars 2012

**DECANTER
WORLD WINE AWARDS
2012**

**Decanter
WORLD WINE
AWARDS 2012**

This is to certify that

Domaine Sangouard-Guyot, Quintessence,
Pouilly-Fuissé 2010

has been judged by the world's best wine professionals in the most comprehensive
and authoritative wine competition in the world, and has been awarded




STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

2012

Pouilly-Fuissé "Quintessence" 2012: Commended

Mai 2012

IWSC 2012

**Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2010 : 90,5/100
Médaille d'Or**

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION
GOLD 2012

Product: *Pouilly-Fuissé Ancestral 2010*

Tasting Category: *Pouilly-Fuissé AOP - 2010*

Producer: *Domaine Sangouard-Guyot*



THIS IS TO CERTIFY that the above award was made after blind tasting and in accordance with the International Wine & Spirit Competition's regulations

A handwritten signature in gold ink, appearing to read "David Wrigley".

David Wrigley BA MW
Technical Director

Mai 2012

SELECTION

« UN VIN PRESQUE PARFAIT »

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2010

DIPLÔME 2012

Sélectionné par un jury
de consommateurs et de professionnels
Sous la présidence d'honneur de Dominique Chapatte



Décerné à

Domaine Sangouard-Guyot

Pour

**Vin n°1768
AOC Pouilly-Fuissé - France
Domaine Sangouard-Guyot - Quintessence
Blanc 2010**

Le 20 juin 2012.

Victor Gomez,
Directeur général
Armonia

Franck Tirlot,
Directeur du développement
M6 interactions

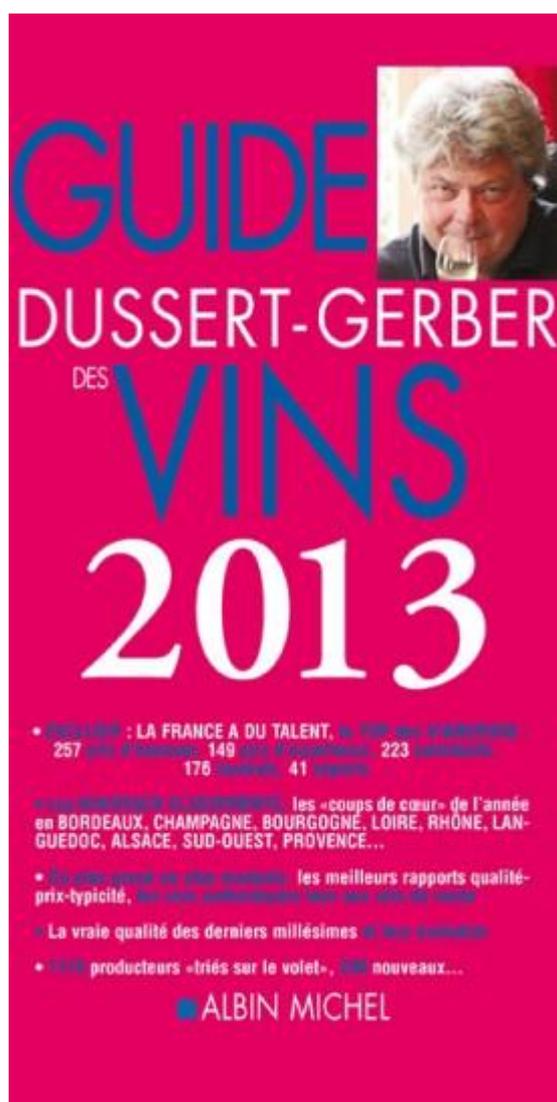
Fabrice Sommier,
Président du Jury
MOF Sommelierie 2007



Juin 2012

GUIDE DES VINS

DUSSERT-GERBER 2013



Domaine SANGOUARD-GUYOT

C'est en 1997 que Pierre-Emmanuel Sangouard s'installe sur l'exploitation familiale, alors tenue par son grand-père. En 2000, il reprend les vignobles du domaine Guyot, les parents de son épouse. Le Domaine Sangouard-Guyot est né.

Ici les traitements sont raisonnés et limités au strict nécessaire, les vignes sont labourées et les vendanges manuelles.

Un **coup de cœur** pour leur **Pouilly-Fuissé Ancestral 2010**, issu de Chardonnay des meilleures parcelles de Vergisson, vinification et élevage un an en fûts, aux notes d'aubépine, est très classique, gras et suave, un vin de jolie teinte, intense, toujours très charmeur au nez comme en bouche.

Le **Pouilly-Fuissé Quintessence 2010**, issu d'une vinification en fûts jeunes (moins de 3 ans), est plus gras, complexe au nez comme en bouche, marqué par des nuances de fruits blancs mûrs et de noisette, un vin tout en rondeur.

Goûtez le **Mâcon-Villages Clos de la Bressande 2010**, finement épicé, subtil et suave à la fois. On n'hésite pas.

Catherine et P-Emmanuel Sangouard

83, rue du Repostère

71960 Vergisson

Tél. : 03 85 35 89 45 et 06 12 70 73 28

Email : domaine@sangouard-guyot.fr

www.domaine-sangouard-guyot.com

1es Grands Vins classés

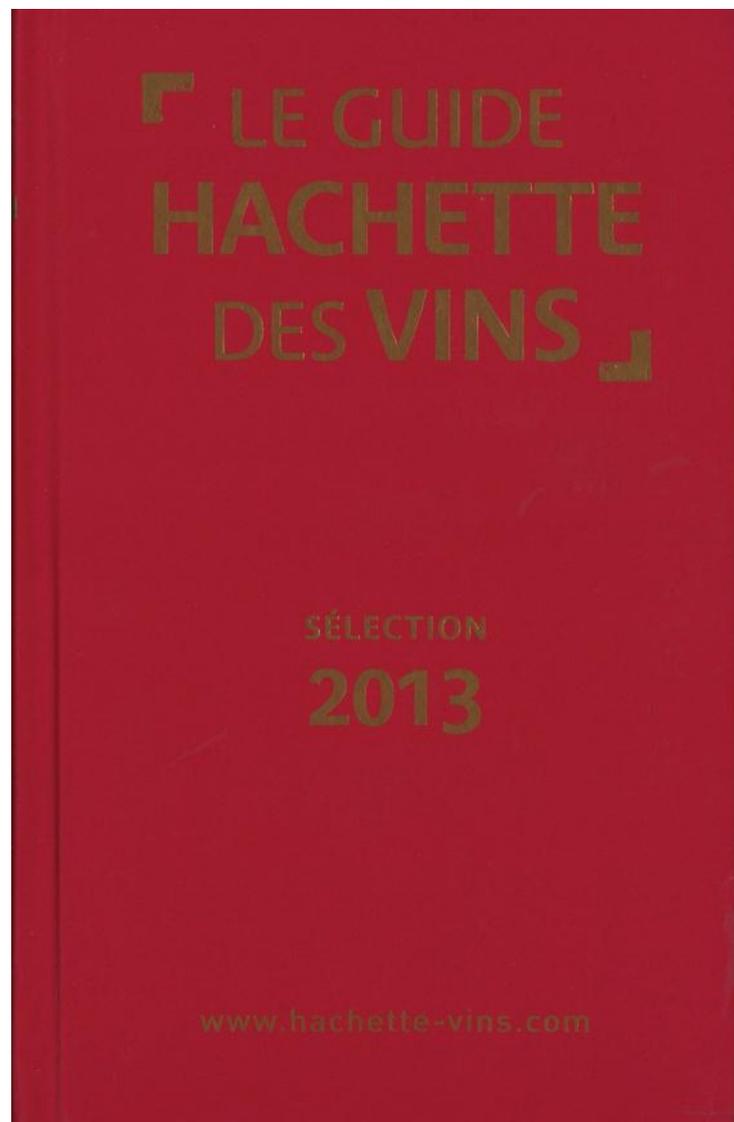
Pouilly-Fuissé « Ancestral » 2010

Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2010

Mâcon-Villages « Clos de la Bressande » 2010

Septembre 2012

Le Guide Hachette des Vins 2013



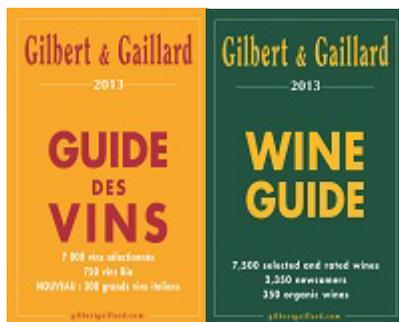
DOM. SANGOUARD-GUYOT Authentique 2010

■ 2 800 ■ 11 à 15 €

Cette propriété familiale créée au XVIII^es. est établie sur les coteaux argilo-calcaires de la Roche de Vergisson. Elle propose un 2010 aux nuances dorées, au nez minéral et fruité, vif dès l'attaque, citronné et d'une structure serrée en bouche. Un vin à boire dans un an ou deux, sur un plateau de fruits de mer.

Pouilly-Fuissé « Authentique » 2010

Septembre 2012



Guide Gilbert & Gaillard 2013



Note : 86/100 Domaine Sangouard-Guyot « *Clos de la Bressande* » 2010

Vin blanc sec – Mâcon-Villages AOC

Robe jaune clair. Nez franc, sur le fruit (fruits à chair blanche), arrière-plan légèrement végétal et floral. Belle attaque dont on apprécie le gras, le fondu, la souplesse. La fraîcheur occupe toute la fin de bouche. Un vin plaisir.

Note : 87/100 Domaine Sangouard-Guyot – Authentique – 2010

Vin blanc sec – Pouilly-Fuissé AOC

Robe or clair. Nez net s'ouvrant à l'aération sur des notes de fruits exotiques. Attaque charnue où l'on retrouve ce fruit croquant. Sa richesse est bien équilibrée par une fraîcheur qui persiste. On l'imagine bien sur un poisson crémé.

Note : 86/100 Domaine Sangouard-Guyot – Quintessence – 2010

Vin blanc sec – Pouilly-Fuissé AOC

Robe dorée. Le nez associe fruits exotiques bien mûrs et notes vanillées. Bouche puissante, généreuse, opulente, marquée par des arômes boisés à connotation vanillée. Un exercice de style à marier pourquoi pas sur une cuisine sucrée-salée.

CONCOURS BURGONDIA D'OR

Octobre 2012



Pouilly-Fuissé « Quintessence » 2011
Médaille d'argent

Octobre 2012

GILBERT & GAILLARD

Guide des vins en ligne

POUILLY-FUISSE « Authentique » 2011
Domaine Sangouard-Guyot 2011
Note 90/100

■ **Authentique 2011**

Robe jaune clair, reflets or. Nez profond mêlant note de citron confit, dimension florale, miellée et touches minérales. La bouche séduit par son ampleur, son bel équilibre gras-fraicheur, sa texture fine et soyeuse. L'ensemble est harmonieux, persistant.

Dégusté le 10/10/2012

MACON-VILLAGES « Clos de la Bressande » 2011
Domaine Sangouard-Guyot 2011
Note 88/100

■ **Clos de la Bressande 2011**

Robe jaune pâle, lumineuse. Nez net associant fleurs blanches, herbe fraîche, touche d'amande. Belle attaque souple et polie, prolongée par une sensation de fraîcheur. L'ensemble est net, bien lié, persistant et termine sur une dimension minérale.

Dégusté le 10/10/2012

POUILLY-FUISSE « Ancestral » 2011 : coup de coeur

Domaine Sangouard-Guyot, "Ancestral"



nouvelle sélection



"Ancestral"
Millésime : 2011
Couleur : Blanc
Origine : AOC Pouilly-Fuissé
Région : Bourgogne
Principaux cépages : Chardonnay
Entre 12.00 et 16 €
Dégusté en Novembre 2012

L'avis de 1001 dégustations

“ La valse des arômes : amande, miel, figue. Le tout est bien structuré et savoureusement appuyé sur fruits secs et noisette. On verrait des huîtres un peu grasses, voire chaudes pour s'associer à ces saveurs.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

Huîtres

Ris de veau à la crème

Coquilles Saint-Jacques aux truffes



Spécial Salons des Vins des Vignerons Indépendants de LILLE :

le best of



Du 16 au 19 novembre 2012, Lille Grand Palais accueillera le Salon des Vignerons Indépendants de France. Parmi des centaines de vignerons, des milliers de vins et une foule considérable, comment faire des découvertes, comment dénicher les perles, comment être efficace? VinSurVin a (presque) tout dégusté avant tout le monde et vous livre son Best Of.

LE MÂCONNAIS en BLANC

DOMAINE SANGOUARD-GUYOT, Pouilly Fuissé, Quintessence, 2011 (15€ ; H55)

Fraîcheur, fruit mûr, sous-bois, roche friable s'échappent du verre. De beaux amers s'invitent en 1^e lieu avant de laisser place à une bouche juteuse et « raisineuse ». Il faudra s'arrêter au stand H55, cette année !

Novembre 2012