



Isabelle et Pierre
Clément

Classique -Rosé-

Appellation : MENETOU-SALON Rosé.

Cépage : Pinot Noir 100%.

Age moyen des vignes : 20 ans à 40 ans.

Situation : Terrain argilo-calcaire (marnes Kiméridgiennes). Exposé Sud Sud-Ouest.

Vinification : Réception gravitaire des raisins, tri, pressurage pneumatique en grains entiers, fermentation à température contrôlée en cuves inox, mise en bouteilles à partir du printemps.

Caractères gustatifs : Sa robe très pâle, sa finesse aromatique le font entrer sans complexe parmi les plus grands vins rosés.
A boire frais, il vous enchantera tout au long du repas ou lors de l'apéritif.
A boire dans sa jeunesse



1, Domaine de Châtenoy
18510 MENETOU-SALON
Tél. 02.48.66.68.70
Fax. 02.48.66.68.71
info@clement-chatenoy.com
www.clement-chatenoy.com

N°T.V.A Intracommunautaire : FR 48 348 260 761 - Accise FR 093 064 E 0026 RCS Bourges 88 B 310
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.