



Isabelle et Pierre  
**Clément**

*Les Barres*  
- Sélection Parcelle-

*Appellation* : MENETOU-SALON Blanc.

*Cépage* : Sauvignon 100%.

*Age moyen des vignes* : 25 ans. La parcelle est issue d'une sélection de ceps de vigne plantés en 1927 par Pierre-Alexandre CLEMENT.

*Situation* : Terrain argilo-calcaire (marnes Kiméridgiennes). Exposé Sud Sud-Ouest. Les raisins sont spécialement sélectionnés à un haut niveau de maturité.

*Vinification* : Réception gravitaire des raisins, tri puis pressurage pneumatique en grains entiers. Stabilisation à froid, fermentation spontanée avec levures indigènes et élevage en foudres (chêne) durant 18 mois.

*Caractères gustatifs* : Robe jaune citron soutenue, nez très ouvert sur les fruits exotiques, les agrumes, les fruits jaunes, notes de cire d'abeille. La tension du terroir est enveloppée par une belle rondeur, bel équilibre. La minéralité en finale apporte l'élégance et la longueur. L'expression aromatique est puissante. Un style généreux et soyeux qui conviendra aussi bien avec du poisson ou avec une volaille à la crème.



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