



Isabelle et Pierre  
**Clément**

## *Tradition*

*Appellation* : MENETOU-SALON Rouge «Tradition»

*Cépage* : Pinot Noir 100%.

*Age moyen des vignes* : 30 ans à 50 ans.

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

*Vinification* : Vendange manuelle, cuvaison en vendange entière avec pigeage, pendant 15 à 20 jours, fermentations spontanées avec levures indigènes en cuves inox thermo-régulées fermentation malo-lactique et élevage (un an) en fûts de chêne (1/3 neuf renouvelé chaque année). Mise en bouteilles en automne.

*Caractères gustatifs*: La cuvée Tradition du domaine s'impose comme un grand pinot noir de Menetou-Salon. Velouté, il enveloppe votre bouche de fruits rouges et de notes vanillées avec quelques pointes d'acidité. Les tanins sont délicats et le caractère minéral affirmé.

Avec un potentiel de garde de 5 à 10 ans, le rouge tradition se dégustera au mieux après quelques années de vieillissement en cave, accompagné de plats de viandes.



1, Domaine de Châteaenoy  
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.