



Isabelle et Pierre
Clément

Classique -Blanc-

Appellation : MENETOU-SALON Blanc

Cépage : Sauvignon 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 puis pressurage pneumatique en grains entiers. Stabilisation à froid, fermentation spontanée avec levures indigènes en cuves inox thermo-régulées, élevage sur lies fines.

Caractères gustatifs : A la dégustation, on distingue d'abord une robe jaune paille remplie de lumière, au nez une corbeille d'agrumes frais. La bouche est sapide, cette cuvée, nette et franche, est légèrement épicée, viennent s'y ajouter des notes mentholées apportant de la fraîcheur et une longueur remarquable.
Le classique blanc est l'allié idéal de vos poissons et fruits de mer. S'il se boit dès sa jeunesse, il saura ravir vos papilles pendant encore cinq années après sa mise en bouteille.



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 348 260 761
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.