



Isabelle et Pierre  
Clément

## *La Dame de Châtenoy*

*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. Les raisins sont spécialement sélectionnés à un haut niveau de maturité sur notre plus vieille parcelle de sauvignon.

*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 totales avec bâtonnage régulier pendant 10 mois, puis mise en bouteilles à l'automne.

*Caractères gustatifs*: La robe est pâle aux reflets argentés, le nez est parfumé par des fleurs blanches, des touches de citron et de pamplemousse.  
En bouche, on découvre un vin vif et étonnamment gras et généreux. La finale est minérale et saline, son style raffiné fera le "bonheur d'un soir d'été", avec pourquoi pas, un carpaccio de mangues et de Saint-Jacques ou tout simplement un plateau de fromages de chèvre.  
La dame de Châtenoy offre un potentiel de garde de 5 à 10 ans selon le millésime.



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.