



Isabelle et Pierre  
Clément

## *Pierre Alexandre*

*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. Parcelle spécialement dédiée à cette cuvée qui bénéficie d'un ébourgeonnage très strict et tardif afin d'obtenir des raisins en surmaturation. Les raisins sont récoltés à la main puis triés minutieusement.

*Vinification* : Pressurage pneumatique en grains entiers, fermentation et élevage d'un an en barriques neuves, mise en bouteilles en hiver.

*Caractères gustatifs*: La cuvée Pierre Alexandre nous fait emprunter un chemin de traverse pour partir à la rencontre d'une expression nouvelle du Sauvignon de Menetou-Salon.

La robe jaune paille et brillante dévoile au nez des notes de fleurs blanches, miel d'acacia, fruits tropicaux confits et quelques touches vanillées.

La bouche est voluptueuse et s'accordera parfaitement sur des plats généreux de viandes blanches, foie gras ou ris de veau.

Cette cuvée pourra vous régaler pendant 5 à 10 ans 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 88 B 310  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
consommez avec modération.