



Isabelle et Pierre  
**Clément**

## *Classique* -Rosé-

*Appellation* : MENETOU-SALON Rosé.

*Cépage* : Pinot Noir 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, pressurage pneumatique en grains entiers, fermentation à température contrôlée en cuves inox, mise en bouteilles à partir du printemps.

*Caractères gustatifs* : La robe d'un rose pâle dévoile des notes florales et fruitées de groseilles.

En bouche, ce rosé de gastronomie est sapide, fluide avec des notes acidulées.

A l'apéritif ou pour accompagner vos mets, la cuvée Rosé classique saura vous enchanter ! A boire dans sa jeunesse...



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.