



Isabelle et Pierre
Clément

Classique -Rouge-

Appellation : MENETOU-SALON Rouge.

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, tri, égrappage.

Cuvaison d'environ 10 jours avec pigeage, fermentation spontanée avec levures indigènes en cuves inox thermo-régulées, élevage et fermentation malo-lactique en barriques de 3 à 5 ans.

Caractères gustatifs: Le rouge -Classique- du domaine dévoile des tons pourpres aux reflets de rubis.

Un bijou de fraîcheur et de délicatesse, une explosion de fruits rouges, framboise et fraise, au nez comme en bouche.

Cette cuvée, vineuse et charnue, aux notes boisées, termine sa promesse par une finale minérale.

A servir entre 12 et 15 degrés, il accompagnera subtilement vos plats de viandes.



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.