

**CLOS DES TREILLES**  
- ROUGE -  
- PARCELLAIRE -

*Appellation* : MENETOU-SALON Blanc.

*Cépage* : Pinot Noir 100%.

*Age moyen des vignes* : 40 ans.

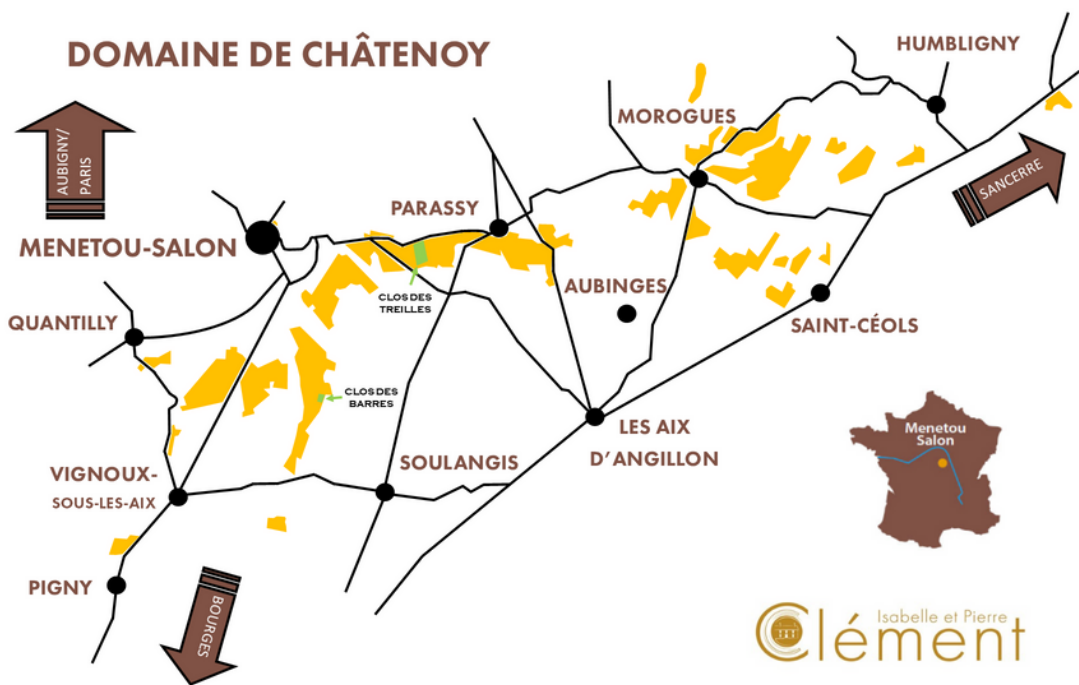
*Situation* : Cette parcelle historique du domaine, dans la famille depuis de nombreuses générations, est positionnée sur l'un des plus beaux coteaux de l'appellation, situées sur un point culminant du village de Parassy, les vignes du Clos des Treilles s'épanouissent sur des marnes argilo-calcaire. Exposition plein sud.

*Vinification* : Vendange manuelle, cuvaison de 24 jours. Fermentation avec levures indigènes. L'élevage dure 24 mois et est entièrement réalisé en barriques bourguignonne (228 L). Seulement 10 barriques composent Le Clos des Treilles.

*Caractères gustatifs* : Cette cuvée d'une grande concentration se fait remarquer par ses notes de fruits noirs, typiques d'un millésime de Pinot Noir ensoleillé. Les arômes de cerise, griotte et de mure sont donc bien présentes. L'élevage de deux ans souligne la délicatesse des tanins.



# DOMAINE DE CHÂTENROY



Isabelle et Pierre  
**Clément**