Isabelle et Pierre Clément

Domaine de Châtenoy
MENETOU-SALON

Clos des Barres

- blanc -

- parcellaire -



Appellation : MENETOU-SALON Blanc.

Cépage : Sauvignon Blanc100%.

Age moyen des vignes : 25 ans. La parcelle est issue d'une sélection de ceps de vignes plantés en 1927 par Pierre-Alexandre CLEMENT.

Situation : Terrain argilo-calcaire (marnes Kiméridgiennes). Exposé Est/Ouest. Parcelle située sur un affleurement très argileux.

Vinification : Vendange manuelle, les raisins sont spécialement sélectionnés à un haut niveau de maturité. Fermentation spontanée avec levures indigènes et élevage en foudre (3500 L) de chêne durant 18 mois.

Caractères gustatifs : Robe d'un jaune citron soutenu, nez très ouvert sur les fruits exotiques, les agrumes, les fruits jaunes et des notes de cire d'abeille. Autant d'arômes qui s'emparent d'une bouche ample et soyeuse.

Accords Mets-Vin : Pintade en papillotes aux légumes d'automne, bar au fenouil, poulet de Bresse à la crème, croustade aux champignons, grenadin de veau...

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

@clementmenetousalon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Domaine de Châtenoy

CARTE DES PARCELLES

Isabelle et Pierre Clément

Appellation Menetou-Salon Contrôlée

