

## Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



## Menetou Salon - Blanc - Isabelle et Pierre Clement

Appellation: Menetou Salon AOP

**Cépage:** 100% Sauvignon Blanc

**Région :** Loire

**Vinification:** Réception gravitaire des raisins, tri puis pressurage pneumatique en grains entiers. Stabilisation à froid, fermentation spontanée avec levures indigènes en cuves inox thermo-régulées, élevage sur lies fines.

**Garde:** A boire dans sa jeunesse

 $\label{eq:degree} \textbf{D\'egustation:} \ \, \texttt{\'e} \texttt{l\'egant, souple, ar\^omes complexes de fruits blancs.} \\ \text{Bouche dense, chaleureuse et parfaitement \'equilibr\'ee.}$ 

**Accords:** Servi frais, il fera merveille avec poissons et fruits de mer.

**Producteur :** Isabelle et Pierre CLEMENT, Marie, Anne et Pierre-Alexandre, leurs enfants ont la joie de vous faire découvrir leur passion. La maison a été construite en 1884 par Pierre-Alexandre CLEMENT (1860-1945). A l'époque, ferme de polyculture-élevage, le premier étage était destiné au stockage des céréales et le vin produit dans notre ancienne cave voutée que vous pourrez visiter lors d'un passage à Menetou-Salon. Si la maison n'a pas beaucoup changé, il n'en est pas de même pour la cave. En effet, depuis 1985, Isabelle et Pierre se consacrent uniquement à l'exploitation de la vigne et à la production de vin d'appellation Menetou-Salon.