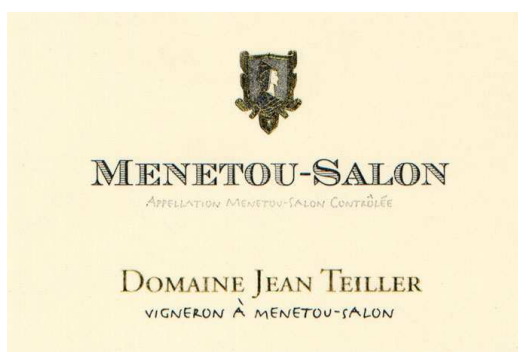




**DOMAINE JEAN TEILLER**  
VIGNERON À MENETOU-SALON

## MENETOU-SALON ROSÉ



**ETIQUETTE :**

**SURFACE :** 1 ha

**CEPAGE :** Pinot Noir

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire profond

**SITUATION :** Flancs de coteaux situés sur les communes de Menetou-Salon et Aubinges

**VINIFICATION :** Vendanges à maturité optimale vers fin septembre/début octobre  
Eraflage, remplissage du pressoir par tapis.  
Pressurage pneumatique lent et doux  
Débourbages statiques par le froid  
Fermentation contrôlée par thermo-régulation d'une durée de 3 à 4 semaines  
Elevage en cuve pendant 4 à 5 mois  
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave en début d'année suivante

**DEGUSTATION - ACCORDS METS / VIN :**

Belle robe couleur rose saumon.

Nez très fruité aux notes d'agrumes, de pêche jaune et de fraise.

L'attaque est souple et fraîche, dominée par les fruits rouges (fraise, cassis).

L'évolution se fait en rondeur grâce à un bel équilibre sucre/acidité et la finale est d'une bonne longueur.

Parfait pour l'apéritif, irremplaçable sur les terrines, les tartes salées et sucrées, les grillades (poissons et viandes), les cuisines relevées (asiatique, exotique...).

\*Déguster à 11°C

\*Potentiel de garde : 2 ans