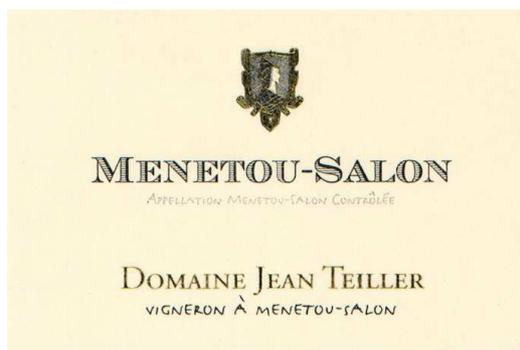




**DOMAINE JEAN TEILLER**  
VIGNERON À MENETOU-SALON

## MENETOU-SALON ROUGE



### ETIQUETTE :

**SURFACE :** 5 ha dont le Clos des Treilles (2 ha) planté voilà plus de 45 ans

**CEPAGE :** Pinot Noir

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

**SITUATION :** Flancs de coteaux situés sur les communes de Menetou-Salon, Parassy, Aubinges et Vignoux-sous-les-Aix

**VINIFICATION :** Vendanges manuelles vers fin septembre/début octobre  
Tri rigoureux, Eraflage  
Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours  
Remontages, quelques pigeages et délestages  
Fermentation alcoolique par les levures indigènes et macération pendant 15 à 20 jours  
Décuvage sans pompage  
Fermentation malolactique sans ensemencement  
Elevage pendant 6 mois minimum (95% cuves, 5% fûts) pour préserver la finesse et les arômes du Pinot Noir  
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave

### DEGUSTATION - ACCORDS METS / VIN :

Vin brillant, d'un beau rouge cerise.

Nez riche aux notes très fruitées- petits fruits rouges tels que la fraise, la mûre, la griotte ; notes épices.

En bouche, l'attaque est souple et charnue. On retrouve le cassis et autres fruits rouges. L'ensemble est bien structuré, les tanins sont fins.

Grande persistance.

Accompagne terrines, viandes rôties et grillées, gibiers, poissons à chair brune, fromages...

\*Déguster à 16°C environ

\*Potentiel de garde: 3-5 ans