



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

## MENETOU-SALON BLANC « RENCONTRE »



**ETIQUETTE :**

**SURFACE :** Quelques ares de nos plus vieilles vignes de Sauvignon

**CEPAGE :** Sauvignon Blanc

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire, caillouteux

**SITUATION :** Flancs de coteaux situés sur les communes de Parassy et Menetou-Salon, exposés sud-ouest

**VINIFICATION :** Vendange à maturité optimale vers fin septembre/début octobre  
Eraflage  
Pressurage lent et doux  
Débourbages statiques par le froid  
Fermentation alcoolique par les levures indigènes en fûts neufs, d'1, 2 et 3 vins, pendant plusieurs mois  
Batonnages réguliers pour créer une osmose entre les lies et le vin  
Soutirage à l'esquive  
Elevage de 6 mois en cuve  
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave, 18 mois après récolte

### DEGUSTATION - ACCORDS METS/VIN :

Vin brillant, jaune or soutenu.

Le nez est minéral et exotique (ananas, fruits de la passion), vanillé, très complexe à l'agitation.

L'attaque est puissante ; la bouche, gourmande et généreuse, se termine tout en rondeur, grâce à un excellent équilibre des saveurs acide et sucrée.

« Rencontre » se déguste à l'apéritif, avec les poissons grillés, les coquilles St Jacques, les volailles et viandes blanches en sauce, les desserts à base de fruits.

\*Déguster à 12-13°C

\*Potentiel de garde : 5 ans minimum