



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

## MENETOU-SALON ROUGE « RENCONTRE »



**ETIQUETTE :**

**PARCELLE :**

« La Montaloise », plantée à la fin des années 70  
« Les Treilles », plantée dans les années 60  
Sélections massales

**CEPAGE :**

Pinot Noir

**NATURE DU SOL :**

Argilo-calcaire

**SITUATION :**

Milieu de coteau situé sur la commune de Parassy

**VINIFICATION :**

Vendanges manuelles à maturité optimale  
vers fin septembre/début octobre  
Tri rigoureux, Eraflage  
Macération pré-fermentaire à froid  
Remontages, quelques pigeages et délestages  
Fermentation alcoolique par les levures indigènes.  
Cuvaison totale de 3 à 4 semaines environ  
Décuvage sans pompage  
Fermentation malolactique sans ensemencement  
Elevage de 12 mois en fût puis de quelques mois en cuve  
Mise en bouteilles par nos soins dans nos chais

### **DEGUSTATION - ACCORDS METS/VIN :**

Vin limpide, brillant, d'un rouge rubis profond.  
Nez de petits fruits rouges et noirs. À l'agitation, des notes épicées et légèrement poivrées se dévoilent.  
En bouche, l'attaque est élégante, riche puis évolue en puissance grâce à des tanins bien structurés et soyeux.  
L'élevage en fûts de 3-4 vins permet d'assouplir les tanins et de conférer une grande persistance au vin.  
Une grande élégance !  
« Rencontre » accompagne viandes rôties, grillées, gibiers...

\*Déguster à 16°C environ

\*Potentiel de garde: 5 ans minimum

\*Ne pas hésiter à déboucher 1/2 heure avant de servir