



DOMAINE JEAN TEILLER  
VIGNERON À MENETOU-SALON

## MENETOU-SALON ROUGE « HOMMAGE »



**ETIQUETTE :**

- SURFACE :** 1 ha: « La Montaloise », parcelle plantée à la fin des années 70. Sélection massale.
- CEPAGE :** Pinot Noir
- NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire, sol très caillouteux superficiel
- 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.  
Cuvaision totale de 3 à 4 semaines environ  
Décuvage sans pompage  
Fermentation malolactique sans ensemencement  
Elevage de 12 mois minimum: 85% cuve et 15% fût pour préserver la finesse et les arômes  
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave

**DEGUSTATION - ACCORDS METS/VIN :**

Vin limpide, brillant, d'un rouge cerise profond.  
Nez très fruité qui révèle à l'agitation toute sa richesse aromatique: cassis, framboise, épices, violette... Très typé Pinot noir.  
En bouche, l'attaque est délicate, volumineuse puis évolue en puissance grâce à des tanins bien structurés et soyeux.  
On retrouve le cassis et autres fruits rouges et les épices.  
Toute la pureté et la finesse du Pinot Noir associées à une grande persistance.  
« Hommage » accompagne viandes rôties, grillées, gibiers, fromages.

\*Déguster à 16°C environ

\*Potentiel de garde: 5 ans

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