



DOMAINE JEAN TEILLER
VIGNERON À MENETOU-SALON

MENETOU-SALON BLANC « MADEMOISELLE T »



ETIQUETTE :

- SURFACE :** 1,50 ha : « Berton-Moreau »
Vigne plantée en 1984
- CEPAGE :** Sauvignon Blanc
- NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire, très caillouteux
- SITUATION :** Flancs de coteaux situés sur la commune de Parassy, exposés plein sud
- VINIFICATION :** Vendange 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 pendant 6 à 8 semaines
Elevage en cuve sur lies fines pendant 12 mois avec batonnages
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave

DEGUSTATION - ACCORDS METS / VIN :

Une autre expression du Menetou-Salon Blanc !

Vin brillant, limpide, jaune or.

Le nez est minéral, dévoile à l'agitation des notes d'agrumes, de fleurs blanches.

L'attaque est fraîche, la bouche volumineuse, aromatique, profonde, tendue. C'est un mélange de finesse, d'élégance et de grande persistance.

« Mademoiselle T » s'apprécie à l'apéritif, avec les poissons, les coquilles St-Jacques, les volailles à la crème, avec un foie gras (après quelques années passées en cave !).

*Déguster à 12°C

*Potentiel de garde : 5 ans

*Ne pas hésiter à déboucher 1 heure avant ou à carafer