



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

## MENETOU-SALON BLANC



### ETIQUETTE :

- SURFACE :** 9 ha dont 3,5 ha de vignes âgées de plus de 20 ans
- CEPAGE :** Sauvignon Blanc
- NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire peu profond en majorité
- SITUATION :** Flancs de coteaux situés sur les communes de Menetou-Salon, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix et Aubinges
- VINIFICATION :** Vendange à maturité optimale vers fin septembre/début octobre  
Éraflage, remplissage du pressoir par tapis.  
Pressurage pneumatique lent et doux pour limiter l'extraction des composés végétaux  
Débourbages statiques par le froid  
Fermentation contrôlée par thermo-régulation dans chaque cuve pendant 8 à 10 semaines  
Elevage du vin : 95% cuve et 5% fût  
Mise en bouteilles par nos soins à partir du mois de mars

### DEGUSTATION - ACCORDS METS / VIN :

Vin de couleur jaune or, avec des reflets verts.  
Nez puissant, avec des notes d'agrumes, de pêche, de fleurs blanches.  
À l'agitation, le nez dévoile encore plus son potentiel aromatique et sa complexité.  
L'attaque est croquante, volumineuse. L'acidité assure un bon équilibre et des notes de fleurs blanches viennent enrichir les arômes fruités trouvés au nez.  
Belle longueur, bonne persistance.  
Accompagne merveilleusement poissons, crustacés, viandes blanches, volailles, fromages de chèvre... ou tout simplement à l'apéritif.

\*Déguster à 12°C environ

\*Potentiel de garde : 3 ans