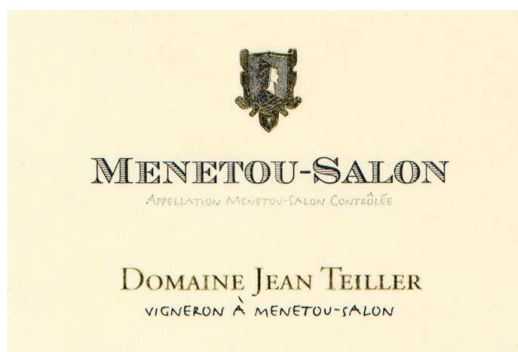




DOMAINE JEAN TEILLER
VIGNERON À MENETOU-SALON

MENETOU-SALON ROUGE



ETIQUETTE :

SURFACE : 5 ha dont le Clos des Treilles (2 ha) planté voilà plus de 45 ans

CEPAGE : Pinot Noir

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire profond

SITUATION : Flancs de coteaux situés sur les communes de Menetou-Salon, Parassy, Aubinges et Vignoux-sous-les-Aix

VINIFICATION : Vendanges manuelles vers fin septembre/début octobre
Tri rigoureux, Eraflage
Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours
Remontages, quelques pigeages et délestages
Fermentation alcoolique par les levures indigènes et macération pendant 15 à 20 jours
Décuvage sans pompage
Fermentation malolactique sans ensemencement
Elevage pendant 6 mois minimum (95% cuves, 5% fûts) pour préserver la finesse et les arômes du Pinot Noir
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave

DEGUSTATION - ACCORDS METS / VIN :

Vin brillant, d'un beau rouge cerise.

Nez riche aux notes très fruitées- petits fruits rouges tels que la fraise, la mûre, la griotte ; notes épices.

En bouche, l'attaque est souple et charnue. On retrouve le cassis et autres fruits rouges. L'ensemble est bien structuré, les tanins sont fins.

Grande persistance.

Accompagne terrines, viandes rôties et grillées, gibiers, poissons à chair brune, fromages...

*Déguster à 16°C environ

*Potentiel de garde: 3-5 ans