



DOMAINE JEAN TEILLER

VIGNERON À MENETOU-SALON

MENETOU-SALON BLANC « LA MONTALOISE »



LA MONTALOISE

MENETOU-SALON
APPELLATION MENETOU-SALON CONTRÔLÉE

ETIQUETTE :

SURFACE : 1,30 ha : « La Montaloise »
Sélection massale plantée en 1975

CEPAGE : Sauvignon Blanc

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire superficiel

SITUATION : Flancs de coteaux situés sur la commune
de Parassy, exposés sud-ouest

VINIFICATION : Vendanges manuelles à maturité optimale
à la mi-septembre
Remplissage du pressoir par tapis
Pressurage pneumatique lent et doux
Débourbage
Fermentation alcoolique contrôlée par thermo-régulation
pendant 8 semaines, 50% foudre neuf - 50% cuve
Elevage 50% foudre - 50% cuve
Mise en bouteilles par nos soins au mois de novembre

DEGUSTATION - ACCORDS METS / VIN :

A la recherche de l'expression d'un terroir de Menetou-Salon.
Une vigne plantée en 1975 sur un sol argilo-calcaire. Son âge lui permet d'exploiter
et de révéler au mieux un climat d'exception du vignoble Menetou-Salon.
À cela s'ajoute une vinification et un élevage long principalement en foudre.
Le temps et la douceur consacrés à cette cuvée vous offrira un vin à la fois intense
et subtil, qui mêle harmonieusement la salinité et les parfums floraux.
La Montaloise est idéale pour partager une dégustation à l'apéritif et
accompagne vos poissons, crustacés et volailles et vos mets plus exceptionnels,
tels les gambas, langoustines, Saint Jacques, poularde et ris de veau.

*Déguster à 12°C

*Potentiel de garde : 5 ans

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