



DOMAINE JEAN TEILLER  
VIGNERON

## MENETOU-SALON ROUGE « HOMMAGE » 2022



### ETIQUETTE :

### SURFACE :

1 ha: « La Montaloise », parcelle plantée à la fin des années 70.  
Sélection massale.

### CÉPAGE :

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  
le 7 septembre 2022  
Tri rigoureux, Erafilage  
Macération pré-fermentaire à froid  
Remontages, quelques pigeages  
Fermentation alcoolique par les levures indigènes.  
Cuvaïson totale de plus de 3 semaines  
Décuvage sans pompage  
Fermentation malolactique sans ensemencement  
Elevage de 15 mois: 85% cuve et 15% fût  
Mise en bouteilles par nos soins en jour fleur  
le 2 novembre 2023

### DÉGUSTATION - ACCORDS METS & VIN :

Vin limpide, brillant, rouge rubis.

Nez très fruité qui révèle à l'agitation toute sa richesse aromatique:  
cassis, cerise, 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.

Toute la pureté et la finesse du Pinot Noir associées à une grande persistance.

« Hommage » accompagne viandes rôties, grillées et en sauce gibiers, fromages.

\*Déguster à 16°C environ

\*Potentiel de garde: 5 ans

\*Ne pas hésiter à déboucher ½ heure avant de servir



Vin certifié Biologique et Biodynamique (Biodyvin)

