



DOMAINE JEAN TEILLER
VIGNERON

MENETOU-SALON BLANC « MADEMOISELLE T » 2022



ETIQUETTE :

SURFACE :

1,50 ha : « Berton-Moreau »
Vigne plantée en 1984

CÉPAGE :

Sauvignon Blanc

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire peu profond, très caillouteux

SITUATION :

Flancs de coteaux situés sur la commune
de Parassy, exposés plein sud

VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale
le 12 septembre 2022
Remplissage du pressoir par tapis.
Pressurage pneumatique lent et doux
Débourbage statique par le froid
Fermentation par les levures indigènes
pendant 6 semaines
Elevage en cuve sur lies fines pendant 15 mois
Mise en bouteilles par nos soins dans notre cave

DÉGUSTATION - 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. 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 1/2 heure avant ou à carafer



Vin certifié Biologique et Biodynamique (Biodyvin)

