



DOMAINE JEAN TEILLER  
VIGNERON

## MENETOU-SALON BLANC « EXPRESSION »



### ETIQUETTE :

### SURFACE :

9 ha dont 3,5 ha de vignes âgées de plus de 20 ans

### CÉPAGE :

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 :

Vendanges manuelles à maturité optimale vers la mi-septembre  
Remplissage du pressoir par tapis.  
Pressurage pneumatique lent et doux  
pour limiter l'extraction des composés végétaux  
Débourbage statique par le froid  
Fermentation contrôlée par thermo-régulation  
dans chaque cuve pendant 8 à 10 semaines  
Elevage du vin : 95% cuve et 5% fût  
Filtration  
Mise en bouteilles par nos soins à partir du mois de mars

### DÉGUSTATION - ACCORDS METS & VIN :

Vin de couleur jaune or, avec des reflets verts.

Nez puissant, avec des notes d'agrumes, de pêche, de fleurs blanches.

A 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



Vin certifié Biologique et Biodynamique (Biodyvin)

