



DOMAINE JEAN TEILLER
VIGNERON

MENETOU-SALON ROUGE « EXPRESSION »



ETIQUETTE :

SURFACE :

5 ha dont le Clos des Treilles (2 ha) planté voilà plus de 55 ans

CÉPAGE :

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 la mi-septembre
Tri rigoureux, Eraflage
Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 6 jours
Remontages, quelques pigeages
Fermentation alcoolique par les levures indigènes
et macération pendant une vingtaine de 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 à partir du mois d'avril

DÉGUSTATION - ACCORDS METS & VIN :

Vin brillant, d'un beau rouge cerise noire.

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



Vin certifié Biologique et Biodynamique (Biodyvin)



BIODYVIN