



DOMAINE JEAN TEILLER
VIGNERON

MENETOU-SALON ROUGE « RENCONTRE » 2022



ETIQUETTE :

PARCELLE :

« La Montaloise », plantée à la fin des années 70
« Les Treilles », plantée dans les années 60
Sélections massales

CÉPAGE :

Pinot Noir

NATURE DU SOL :

Argilo-calcaire

SITUATION :

Milieus de coteaux situés sur la commune de Parassy

VINIFICATION :

Vendanges manuelles à maturité optimale à la mi-septembre
Tri rigoureux, Eraflage
Macération pré-fermentaire à froid
Remontages, quelques pigeages
Fermentation alcoolique par les levures indigènes.
Cuvaïson totale de 4 semaines environ
Décuvage sans pompage
Fermentation malolactique sans ensemencement
Elevage de 12 mois en fût puis de 3 mois en cuve
Mise en bouteilles par nos soins dans nos chais

DÉGUSTATION - ACCORDS METS & VIN :

Vin limpide, brillant, d'un rouge rubis profond.

Nez de petits fruits rouges et noirs. À l'agitation, des notes épicées et légèrement poivrées se dévoilent.

En bouche, l'attaque est élégante, riche puis évolue en puissance grâce à des tanins bien structurés et soyeux.

L'élevage en fûts de 3-4 vins permet d'assouplir les tanins et de conférer une grande persistance au vin. Une grande élégance !

« Rencontre » accompagne viandes rôties, grillées, gibiers...

*Déguster à 16°C environ

*Potentiel de garde: 7 ans minimum

*Ne pas hésiter à déboucher 1/2 heure avant de servir



Vin certifié Biologique

