



Appellation : AOC Menetou- Salon

Dénomination : Menetou-Salon Blanc.

Domaine : Domaine Jean Teiller.

Le Domaine Jean Teiller est une exploitation familiale créée dans les années 1950 par Léon Millet. Sa réelle vocation viticole commence avec Jean et Denise Teiller (la fille de Léon) qui ont cru en l'avenir de Ménetou-Salon et ont œuvré pour la renommée de leur appellation. En 1986, leurs fils Jean-Jacques, après avoir exercé son métier de cuisinier, et son épouse Monique, s'associent dans cette aventure. En 2003, leur fille Patricia et son mari Olivier les rejoignent. Jean Teiller est décédé en 1996, mais le domaine a gardé son nom en « Hommage ».

Le domaine s'étend sur une surface de 18 ha, et est situé sur les meilleurs coteaux. Il y a 11 ha plantés en Sauvignon, cépage exclusif du Menetou-Salon Blanc et 7 ha plantés en Pinot Noir, cépage exclusif des Menetou-Salon Rouge et Rosé.

Le terroir : Argilo Calcaire peu profond en majorité.

Les Cépages : 100% Sauvignon blanc.

Elevage : 95 % cuve inox et 5 % en fût.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Vin de couleur jaune or, avec des reflets verts. Nez puissant, riche, avec des notes d'agrumes, de pêche. À l'agitation, le nez dévoile encore plus son potentiel aromatique et sa complexité : mélange de poire, de fruits au sirop, signe de la grande maturité des raisins. 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. Bonne longueur, bonne persistance. Accompagne merveilleusement poissons et crustacés.

Certification : Agriculture Biologique.

