



**Appellation** : AOC Menetou-Salon

**Dénomination** : Menetou-Salon Rouge.

**Le 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 Menetou-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.

**Les Cépages** : 100% Pinot Noir.

**Elevage** : Elevage pendant 6 mois minimum (95% cuves, 5% fûts).

**Formats disponibles** : 75 cl.

**Notre appréciation** :

Vin brillant d'un rouge cerise intense. Nez riche aux notes de fruits rouges tels que le cassis, la mûre ou la griotte. À l'agitation, le nez évolue vers des notes fumées, épicées, voire cacotées. En bouche, l'attaque est puissante puis évolue en rondeur. On retrouve le cassis et autres fruits rouges. L'ensemble est bien structuré, les tanins sont fins.

**Certification** : Agriculture biologique.

