MENETOU-SALON BLANC 2024
Domaine Jean Teiller



Situation : Le vignoble de Menetou-Salon prolonge vers le sud-ouest celui de Sancerre sur 336 hectares, aux portes de Bourges.

Après un parcours riche de nombreuses expériences (notamment François Chidaine à Montlouis-sur-Loire et Jean-Louis Trapet à Gevrey-Chambertin, mais aussi un passage en Nouvelle-Zélande), Patricia Luneau et son mari Olivier s'installent à Menetou-Salon et récupère le domaine jusqu'à alors aux mains du père de Patricia, Jean Teiller.

Que de chemin parcouru depuis 2003, 1er millésime pour le couple vigneron. Chaque année est une remise en question, chaque année les doutes s'installent mais leur permettent d'avancer et n'effacent pas leurs certitudes : s'ouvrir aux autres, observer la nature, la respecter, la préserver, comprendre les terroirs exceptionnels de Menetou-Salon pour produire des vins de qualité, des vins d'émotion, des vins vivants.



Encépagement : Sauvignon 100 %.

Terroir : Terroirs argilo-calcaires.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans.

Observations : Le vin développe une belle intensité aromatique, autour des fleurs d'eau et du citron vert, avec une minéralité légèrement iodée révélatrice du terroir de Menetou-Salon. En bouche, souplesse, pureté et énergie se révèlent particulièrement séduisantes. Il y a de la vie et du mouvement dans ce vin déjà très harmonieux.

Accords Mets/Vin : Asperges à la crème de ciboulette, Araignée de mer farcie…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com