

MENETOU-SALON ROUGE 2022

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 Francois 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, 1^{er} 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 : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Terroirs argilo-calcaires.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2 à 3 ans

Observations : Quelle belle expression de Pinot noir que cette première cuvée du Domaine Teiller. Élégance, finesse et expression caractérisent ce Menetou-Salon de beau niveau. Le nez, très typé, se dévoile autour du fruit noir et de l'épice (cerise et poivre blanc). La bouche, d'un tactile aérien et délicat, démontre encore une fois la complexité infinie de ce cépage bourguignon.

Quelques Accords : Filet mignon en croute, Cuisse de lapin à la moutarde...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com