

Menetou Blanc – Domaine Jean Teiller

AOP Menetou-Salon Blanc 2019

Culture

Biologique et
Biodynamique

Cépages

100% Sauvignon

Service

12°

Alcool

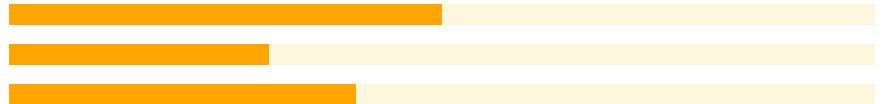
13%



Dress to impress!

Élégant

Acidité
Onctuosité
Intensité



Floral

Souple

Fruité

Service

L'accord parfait

Un veau en croute accompagné d'asperges vertes

Le contre-pied facile

Du fromage de chèvre

Apogée Garde

2021 2023

Dégustation



Oeil

Vin de couleur jaune or, avec des reflets verts



Nez

Nez puissant, avec des notes d'agrumes, de pêche, de fleurs blanches



Bouche

L'attaque est croquante, volumineuse. L'acidité assure un bon équilibre. Belle longueur, bonne persistance.

Domaine Jean Teiller

Domaine familiale depuis sa création et maintenant développé par Patricia (la fille de de Jean-Jacques Teiller) et son mari Olivier. Le domaine s'étend sur une surface de 18 ha, et est situé sur les meilleurs coteaux des communes de Menetou-Salon. La philosophie de la famille est : " Nous ne sommes que de passage dans cette histoire familiale et ne devons pas endommager cette incroyable mécanique du vivant." C'est dans cet esprit que le domaine est conduit en intégralité en Agriculture Biologique (certification en 2017) et en Biodynamie (1ère année de conversion en 2019 chez Biodyvin).

Pays

France

Région

Loire



Appellation

AOP Menetou-Salon Blanc

Menetou Blanc – Domaine Jean Teiller

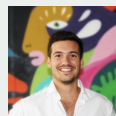
AOP Menetou-Salon Blanc 2019

Les alibis d'ouverture

- De base, je ne bois que du Sancerre
- Mes beaux-parents sont difficiles
- Un plateau de crustacés pour ce soir

L'avis de l'expert Vineaste

Menetou-Salon, moins connu que la grande soeur de Sancerre et pourtant tellement qualitative quand il s'agit du domaine Teiller. De toutes les dégustations, il ressort parmi les chouchous du moment. Ce qui est certainement le plus frappant avec cette référence en 100/100 Sauvignon, c'est la fraîcheur et la minéralité trouvées. Un bel équilibre entre le côté fruité des agrumes et l'acidité. Une persistance et une belle longueur en bouche couronnent le tout. Où est le tire-bouchon?



Ludovic.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

