

# MENETOU-SALON BLANC 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 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 récupèrent le domaine jusqu'à alors aux mains du père de Patricia, Jean Teiller.

Que de chemin parcouru depuis 2003, 1<sup>er</sup> 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...

