

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



CHAMPAGNE
JEUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX

Éclats de Meulière

BRUT NATURE 0 G/L



“Pour évoquer la nature de nos sols, argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières”

Assemblage : 60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges : 50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

Production annuelle : 2 000 bouteilles

Âge moyen des vignes : 45 ans

Vinification :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage direct traditionnel

Première fermentation alcoolique en cuve inox (75%) et en fût de chêne de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

Élevage : 6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement : de 18 à 24 mois en bouteille

Potentiel de vieillissement : à consommer dans les 3 à 5 ans

Dégustation :

Robe jaune clair

Nez d'agrumes, pamplemousse et citron

Bouche fraîche et minérale

Service :

Température conseillée : 9°C

À l'apéritif, avec une salade de crabe

ou des huîtres...



Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 93/100

“Notes de fruits confits, de cédrat et mangue. Une belle maturité portée par des arômes sucrés et gourmands. La bulle est ferme, la texture ultra onctueuse avec une certaine tendresse. La finale est acidulée par l'agrumes et une pointe de crayeux. On imagine tendrement un feuilleté aux ris de veau et aux abricots.”

