

Format(s) disponible(s) :



Les Grands Nots 2011

BRUT NATURE 0 G/L

*"Nots : vieux français pour parler des sources d'eau
Les Grands Nots : parcelle cadastrale sur laquelle sont construites nos caves et dans
laquelle des sources émergent"*



Bouteille (75 cl)

Cépage : Têtes de cuvée 1/3 Meunier, 1/3 Pinot noir, 1/3 Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire avec silex et meulières

Parcelle : "Le Grand Not" située à Talus-Saint-Prix

Vendange : 2011

Production annuelle : 1 400 bouteilles

Âge moyen des vignes : 50 ans

Vinification :

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

Suivi d'un pressurage traditionnel

Fermentation alcoolique en fûts de chêne de plus de 6 vins (100%)

Fermentation malolactique entièrement réalisée

Élevage : Élevage sur lies en fûts de 228 litres durant 6 mois avant la mise en bouteille sans filtration

Viellissement : 11 ans sur lattes

Mise en bouteille avril 2012 – dégorgement juillet 2023

Potentiel de vieillissement : à consommer dans les 6 à 8 ans

Dégustation :

Robe jaune soutenue

Nez de fruits très murs, rancio délicat

Bouche ample

Service :

Température conseillée : 10°C

Accompagne les escargots, les mets à saveur iodée, les ris de veau



CHAMPAGNE
JEANNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX



Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 92/100

"Une cuvée au style unique, un rancio délicat et patiné signe de ce millésime 2009. L'environnement est empreint d'une belle maturité à l'instar des vins de la maison. Du volume en bouche, un oxydatif patiné, des accents de caramel, de poudre d'agrumes, des notes florales et de cardamome. Le bois apporte ici une texture ronde et ample bien servie par une salinité qui pointe en persistance." Dégustation des Grands Nots 2009

