

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



Les Marnes Blanches

BRUT NATURE 0 G/L

“Un blanc de blancs sur un terroir de marnes blanches et de silex.”

Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire avec silex, meulières et marnes blanches

Parcelle : “Les Vignes Douces” située à Talus Saint Prix

Vendange : 100% vendange 2020

Production annuelle : 1 776 bouteilles

Âge moyen des vignes : 40 ans

Viticulture : biologique, travail du sol

Vinification :

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

Pressurage direct traditionnel

Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 10 ans (100%)

Fermentation malolactique non recherchée

Élevage : 6 mois sur lies en fûts de chêne avant la mise en bouteille

Viellissement : 36 mois en bouteilles

Potentiel de vieillissement : à consommer dans les 5 ans

Dégustation :

Robe jaune très pâle

Nez léger de fruits exotiques

Bouche minérale, fumée, tendue et acidulée

Service :

Température conseillée : 10°C

À l’apéritif, avec des huîtres, des fruits de mer...



CHAMPAGNE
JEUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX



Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 93/100

“Floral blanc et floral jaune alternent dans une partition très délicate, puis le caramel, le racinaire et la salinité à fleur de verre. L’aromatique superbe est bien ancrée dans son terroir et son cépage. Finement lactée, la bouche se délie ensuite laissant place à une pleine expression fruitée blanc sapide et savoureuse. Albédo d’agrumes en finale. Une cuvée qui laisse sans voix. Une belle réussite.”

