

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



Instinct Meunier

BRUT NATURE 0 G/L

"Notre blanc de noirs"

Cépage : 100% Meunier

Terroir : Argilo-calcaire avec silex et pierres meulière

Parcelles : "Le Grand Not" & "Le Village Est" situées à Talus-Saint-Prix

Vendange : 100% vendange 2020

Production annuelle : 1 776 bouteilles

Âge moyen des vignes : 55 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 5 ans (100%)

Fermentation malolactique non recherchée

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

Vieillessement : 36 mois en bouteilles

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

Dégustation :

Robe jaune pâle. Nez expressif et très appétent de mirabelles cuites. Bouche fraîche avec des notes de poires et d'agrumes. Finale en longueur qui évoque le melon et la papaye

Service :

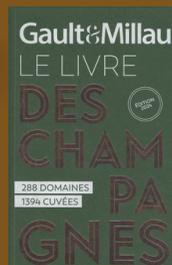
Température conseillée : 10°C

Idéal avec de la charcuterie, des fromages ou des tempuras de légumes japonaises avec une sauce teriyaki...



CHAMPAGNE
JEUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX



Livre des champagnes 2024 Gault & Millau - 89/100

"La papaye et le melon s'approprient l'aromatique de cette cuvée et lui donnent un style original. La poire et les agrumes apportent leur fraîcheur à une matière délicate et ciselée, avant une finale tout en longueur qui évoque à nouveau le melon."

