



Jeannaux
-
Robin



Brut Prestige

Assemblage : Entre 70 % et 80% Chardonnay et complément en Pinot Noir

Terroir : Argilo Calcaire avec gros silex

Rendement : 70 hl/ha

Age des vignes : 40 ans

Vendange : 70% vendange 2010 et 30% vendange 2009

Dosage : 6g/l

Production annuelle : 12.000 bouteilles

Format : bouteille (75cl) – Magnum (1,5l)

Vinification :

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

Pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique par ensemencement en cuves inox et émail et fûts de chêne (15%).

Fermentation malolactique partiellement réalisée

Elevage :

6 mois sur lies suivi d'un collage avant la mise en bouteille.

Potentiel de vieillissement :

A consommer dans les 3-5 années.

Dégustation :

Robe jaune clair Nez citronné Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes

Service :

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.



« ... dense, alliant finesse et structure, d'un jaune brillant, aux connotations de fleurs et d'épices. Pas la moindre hésitation. »



« De couleur or pâle, elle délivre des arômes d'herbe fraîche et d'acacia, agrémentés au palais d'une touche d'agrumes. Un brut équilibré et frais. »



« Superbe vin qui se promène entre vineux et fruité. Il présente une certaine mâche tendre d'un fruité juteux comme la mirabelle et la poire. Belle sensation d'un chardonnay majoritaire bien mûr réhaussé d'une très fine structure. Les bulles sont pétillantes et joyeuse.. »



« Robe d'un bel or clair. Nez fruité engageant : (chair de pomme, fruit rouge). Attaque charnue, expression nette et croquante du fruit, touche de fraîcheur. Un champagne parfumé, gai pour un apéritif ou une soirée festive. »

