



Jeuniaux  
-  
Robin

## Brut Zéro Sélection



**Blending :** 60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

**Soil :** argilous and chalky

**Yield :** 72 hl/ha

**Age of the vine :** 40 ans

**Harvest :** 70% harvest 2011 et 30% harvest 2010

**Dosage :** 0g/l

**Annual production :** 1.000 bottles

**Size :** bottle (75cl)

**Vinification:**

Grapes picked manually in search for an optimum sugar/acid in the berry followed by a traditional pressing.

Alcoholic fermentation in stainless steel tanks, enamelled tanks and oak barrels.

Malolactic fermentation partially realized

**Aging :**

On lees for 6 months followed by a fining before the bottling.

**Aging potential :**

To drink within 3 – 5 years

**Culinary agreements :**

To serve at 10°C.

Goes well with aperitif, oysters.

**Assemblage:** 60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

**Terroir:** Argilo Calcaire

**Rendement:** 72 hl/ha

**Age des vignes :** 40 ans

**Vendange :** 70% vendange 2011 et 30% vendange 2010

**Dosage :** 0g/l

**Production annuelle :** 1.000 bouteilles

**Format :** bouteille (75cl)

**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 partielle

**Elevage:**

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

**Dégustation :**

Robe jaune claire,

Nez d'agrumes : pamplemousse et citron.

Bouche fraîche et minérale.

**Service :**

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des huîtres.

