

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)

Le Dessous de la Cabane

BRUT ROSÉ 7 G/L

Assemblage : 60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay avec ajout de 15% de coteau champenois rouge issu du Meunier de la vendange 2021

Terroir : Argilo-calcaire mêlé de silex

Vendanges : 50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

Production annuelle : en moyenne 5 000 bouteilles

Âge moyen des vignes : 50 ans

Vinification :

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

Pressurage direct traditionnel

Première fermentation alcoolique en cuve inox (75%) et en fût de chêne de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

Élevage : 6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillessement : de 18 à 24 mois en bouteille

Potentiel de vieillissement : à consommer dans les 2 ans

Dégustation :

Robe rose tendre

Nez de fruits rouges

Bouche légère rappelant une pâtisserie type

fraisier

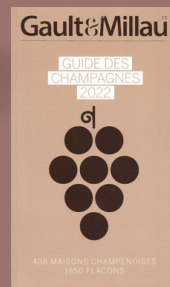
Service :

Température conseillée : 9°C

À l'apéritif ou avec des desserts de fruits...

CHAMPAGNE
JEAUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX



Guide des champagnes 2022 Gault & Millau - 91/100

"Belle couleur claire aux reflets pêche pour ce rosé issu d'un assemblage à dominante de pinot meunier avec adjonction de 15% de vin rouge. Le nez mêle fort agréablement fruits rouges et fruits blancs avec une dominante de pêche et de fraise. La bouche est à l'avenant avec un fruit volontairement exacerbé et la buvabilité qui en découle."

