



Jeannaux  
Robin



## Brut Rosé

**Assemblage:** 60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay avec ~15% de coteau champenois rouge issu du Pinot Meunier vendange 2011

**Terroir:** Argilo Calcaire

**Rendement:** 70 hl/ha

**Age des vignes :** 35 ans

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

**Dosage :** 9g/l

**Production annuelle :** 5.000 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 2 ans.

### Dégustation :

Robe rose tendre. Nez de fruits rouges frais. Bouche légère rappelant une pâtisserie type fraisier.

### Service :

Servir à 9° C

Accompagne l'apéritif et les desserts de fruits s'ils ne sont pas trop sucrés.



« On aime sa vive effervescence, son nez ouvert, complexe, légèrement grillé, et son corps charpenté et droit. »

