



Jeanneau  
-  
Robinson

# Extra-Brut Grande Tradition



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

**Terroir:** Argilo Calcaire

**Rendement:** 67 hl/ha

**Age des vignes :** 35 ans

**Vendange :** 70% vendange 2009 et 30% vendange 2008

**Dosage :** 5,5g/l

**Production annuelle :** 6.000 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 entièrement réalisée

## Elevage:

6 mois sur lies suivi d'une filtration avant la mise en bouteille.

## Dégustation :

Robe jaune citron,

Nez pain beurré, brioche.

Bouche fraîche rappelant les arômes de pâtisseries.

## Service :

Servir à 9°C à l'apéritif, ou avec des fromages type munster, maroilles



« Excellent brut Grande Tradition, à la mousse fine et persistante, très rond, très fruité, de bonne bouche, de belle couleur jaune ambré. Lui sent la pomme mure et les noisettes. »



« Robe or clair. Nez discret, mêlant notes fruitées, biscuitées. Bouche équilibrée, ample, corpulente au fruité expressif. Pour l'apéritif. »82/100



« Fruité et frais, il est cité.»



« Mousse aérienne, vin droit, simple mais pur, parfait apéritif. « 14,5/20

