



Jeannaux
-
Robin



Brut zéro Prestige

Blending : 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Soil : argilous and chalky, with big flint
Yield : 70 hl/ha
Age of the vine : 40 ans
Harvest : 70% harvest 2010 et 30% harvest 2009
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, seafood.

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

Terroir: Argilo Calcaire avec gros silex

Rendement: 70 hl/ha

Age des vignes : 35 ans

Vendange : 70% vendange 2010 et 30% vendange 2009

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 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.

Service :

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

