



Jeaux-Robin



Assemblage: 100% Meunier
Terroir: Argilo-calcaire, terres rouges ferriques
Rendement: 65 hl/ha
Age des vignes : 45 ans
Vendange : 2012
Dosage : 8 à 9 g/l
Production annuelle : 2.000 bouteilles
Format : bouteille (75cl)

Vinification:

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie. Foulage et éraflage complet suivi d'une macération de 40 à 50 heures. Décuvage puis fermentation alcoolique en cuve émail. Fermentation malo-lactique entièrement réalisée.

Elevage:

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

Potentiel de vieillissement :

A consommer dans les 2 ans.

Dégustation :

Robe rubis
 Nez de fruits noirs et cerise griotte.
 Conjugue un style vineux et ample à un équilibre vif et droit.

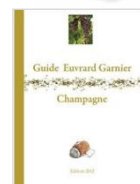
Service :

Servir à 9° C
 Accompagne une viande grillée ou rôtie.

Brut Rosé de Saignée



« Excellent brut Rosé de saignée, contrairement au rosé d'assemblage, cette cuvée résulte d'une subtile et brève macération des raisins rouges (Meunier). Un champagne tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée »



« Robe d'intensité soutenue de couleur rubis. Le nez affiche un caractère mûr et généreux, des notes de fruits noirs et cerise griotte. C'est un vin qui conjugue parfaitement un style vineux et ample à un équilibre vif et droit, tous les éléments sont réunis pour profiter d'agréables moments de gastronomie. »



« Le nez de cette cuvée de rosé de saignée est pâtissier, avec de la brioche mais également fruité à souhait. Les bulles sont délicates et la bouche tendre et vive à la fois. C'est peut être cela que l'on appelle un bel équilibre...»



« Robe rose soutenu. Nez expressif, net, aux accents de fruits rouges. Un rosé charnu, puissant vineux, dont les arômes fruités marqués restent nets. On peut l'apprécier à table jusqu'au dessert. »

88 POINTS

Jeaux-Robin NV Rosé de Saignée Brut Sparkling (Champagne)

Unlike most rosé Champagne, where the color comes from the addition of red wine, here it's the grape skins that contribute to the bright salmon-pink hue. It has a bright strawberry aroma and a delicacy of flavor and texture. The acidity at the end keeps up the freshness that shines right through. — R.V. (12/1/2013)

Wine Enthusiast Tasting 2013



www.champagne-jr.fr

1, rue de Bannay - 51270 TALUS-SAINT-PRIX - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 26 52 80 73 - Fax : +33 (0)3 26 51 63 78 - E.mail : cyril@champagne-jr.fr