



Jeaux-Robin



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

**Terroir:** Argilo Calcaire

**Rendement:** 72 hl/ha

**Age des vignes :** 40 ans

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

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

**Production annuelle :** 20.000 bouteilles

**Format :** bouteille (75cl) – demi-bouteille (375ml) – 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 partielle

**Elevage:**

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

**Dégustation :**

Robe jaune claire,

Nez d'agrumes : pamplemousse et citron.

Bouche fraîche et minérale.

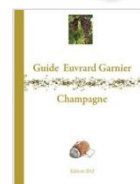
**Service :**

Servir à 9°C à l'apéritif, avec une salade de crabe

# Extra-Brut Sélection



« ... un côté boisé – des notes d'amande grillée - ... champagne ferme et long »



« Robe claire, bulle fine et régulière. Le nez est ouvert composé de notes primaires, qui évoquent la fraîcheur, fruits du verger, pomme et poire, l'expression est séduisante. Un Champagne frais et vif, d'un style léger et fruité, il s'exprime avec simplicité et netteté. »



« Un champagne vineux à souhait, tout en souplesse avec, au nez, des arômes de fruits jaunes confits et des notes pâtisseries. En bouche, la bulle est délectable, le vin ample et rond, avec une délicate persistance. »



« Parfumé et délicat au premier nez, axé sur les fruits blancs comme le pamplemousse et la poire, puis l'anis à l'aération, ce champagne impressionne surtout par son équilibre en bouche qui, depuis l'attaque jusqu'à la finale présente une onctueuse effervescence qui transporte des notes très légèrement beurrée. De la pureté taillée pour l'apéritif. »

89  
POINTS

**Jeaux-Robin NV Sélection  
Extra Brut Sparkling  
(Champagne)**

In keeping with the dry style that marks Jeaux-Robin Champagne, this is a taut, crispy fruity wine. It has light, bright fruits with a touch of more mature toast and cookie flavors. It's just ready to drink. — R.V. (12/1/2013)

