



Jeuniaux
-
Robin



Millésime Les Grands Nots

Assemblage: têtes de cuvée 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay.

Terroir: Argilo Calcaire

Rendement: 65 hl/ha

Age des vignes : 35 ans

Vendange : 2004

Dosage : 0 g/l

Production annuelle : 1.400 bouteilles

Format : bouteille (75cl)

Vinification:

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie suivi d'un pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique en fûts de chêne de 5 vins.

Fermentation malo-lactique entièrement réalisée.

Elevage:

Elevage sur lies en fûts de 228 litres durant 6 mois suivi d'un collage avant la mise en bouteille sans filtration.

Potentiel de vieillissement :

A consommer dans les 10 ans.

Dégustation :

Robe jaune soutenue. Nez de fruits très murs, rancio.

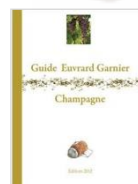
Bouche ample.

Service :

Servir à 10° C. Accompagne les escargots, les mets à saveur iodée, les ris de veau.



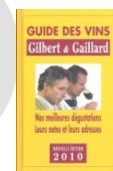
« ... ample et parfumée, au nez subtil où se développent des arômes d'agrumes et de petites fleurs, tout en bouche persistante et fine. de robe jaune or. » (Déaustation millésime 2003)



« Couleur clair, intensité légère et brillance soutenue. Nez marqué par la maturité et l'évolution, des notes de miel, café, expression riche et généreuse. Un champagne rond et souple, parfaitement équilibré et qui arrive aujourd'hui à son apogée, il saura se mettre en valeur dans des situations gastronomiques. » (Dégustation en mai 2011 du millésime 2003)



« Quelle réussite que cette cuvée d'un millésime très solaire et riche (2003). Le nez est complexe de résine, cèdre, avec une touche de fleurs capiteuses et une belle corbeille de fruits à chair jaune. C'est un pur délice que la fine oxydation vient compléter avec des notes de tabac. A ne pas manquer... »



« Robe dorée soutenue. Nez expressif, marqué par les fruits secs (figue). Bouche ample, structurée, parfumée Un champagne authentique, frais, une belle cuvée pour amateur. »

