

Format(s) disponible(s) :



Demie (37,5 cl)



Bouteille (75 cl)



Magnum (1,5 L)



# Éclats de Meulière

EXTRA-BRUT 4.5 G/L



*“Pour évoquer la nature de nos sols, argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières”*

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

**Terroir :** Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

**Vendanges :** 50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

**Production annuelle :** 19 000 bouteilles

**Âge moyen des vignes :** 45 ans

## Vinification :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage direct traditionnel

Première fermentation alcoolique en cuve inox (75%) et en fût de chêne de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

**Élevage :** 6 mois sur lies avant la mise en bouteille

**Viellissement :** de 18 à 24 mois en bouteille

**Potentiel de vieillissement :** à consommer dans les 3 à 5 ans

## Dégustation :

Robe jaune clair

Nez d'agrumes, pamplemousse et citron

Bouche fraîche et minérale

## Service :

Température conseillée : 9°C

À l'apéritif, avec une salade de crabe

ou des sushis, des gougères au fromage...



## Guide 2023 ★★ ★

*“Un appoint de vins vinifiés en fût lui a légué un agréable boisé vanillé qui laisse percer des arômes de fruit de la Passion. Mise en valeur par une délicate effervescence, cette alliance flatteuse de notes d'élevage et de fruits exotiques se prolonge dans une bouche harmonieuse, à la fois ronde et fraîche. Un élevage qui respecte le vin.”*



CHAMPAGNE  
**JEAUNAUX-ROBIN**

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX