



CHAMPAGNE

Jeunaux
-
Robin

ARTISAN VIGNERON À TALUS SAINT PRIX



Brut Rosé de Saignée

Assemblage : 100% Meunier.

Terroir : Argilo-calcaire, veine d'argile rouge ferrique.

Rendement : 65 hl/ha.

Age des vignes : 45 ans, court-nouées

Vendange : 2017

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 non faite.

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

Vieillessement : 3 ans en bouteilles.

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.



« Un léger réveil automnal des saveurs escorte le bouquet juteux de ce rosé de saignée. Né de meunier, il évoque au premier tour de verre des senteurs de fleurs séchées, de pivoine et de mousseron. Contrastée entre notes d'orange sanguine et de noyau, la bouche est rythmée par une bulle fine et une finale sapide. Idéal pour une côte de veau et quelques giroles. »



« Contrairement au rosé classique d'assemblage, cette cuvée résulte d'une subtile et brève macération des raisins rouges, élaborée exclusivement à partir de Pinot Meunier, un Champagne tout en finesse, de bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose, d'une longue finale parfumée. »



« Robe rose orangé soutenu. Nez mûr s'ouvrant sur un coulis de fruits rouges (fraise, framboise), léger fond grillé. Bouche généreuse, puissante, où l'on retrouve ces arômes fruités opulents, qu'escorte une plaisante fraîcheur. A apprécier plutôt à table. »
87/100



VIGNERON
INDÉPENDANT

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