

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



Le Talus de Saint Prix

EXTRA BRUT 5,5 G/L

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

Terroir : Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges : 50% vendange 2019 et 50% vendange 2020

Production annuelle : 2 000 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 24 à 36 mois en bouteille

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

Dégustation :

Robe jaune citron

Nez de pain beurré, brioche

Bouche fraîche rappelant les pâtisseries

Service :

Température conseillée : 10°C

À l'apéritif, avec des fromages comme du

Munster ou du maroilles...



Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 92/100

“Un bel ensemble fait de parfums au fruité mûr, fruits jaunes et touche fraîche de mélisse associée à un soupçon d'épices douces, curry vert et cardamome. La bouche est déliée, le dosage est adéquat et la persistance saline est superbe. Accord classique mais magique avec une belle sole meunière relevée d'un trait de jus de citron.”



CHAMPAGNE

JEUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX