Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

LES MARNES BLANCHES

"Un blanc de blancs sur un terroir de marnes blanches et de silex."



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE

Cépage
100% Chardonnay

Dosage
brut nature
0 g/L

Terroir
Argilo-calcaire avec silex, meulières et marnes blanches

Parcelle
"Les Vignes Douces" située à Talus Saint Prix

Vendange
Une seule vendange

Age des vignes : 40 ans
Production annuelle : 1 800 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide
Pressurage direct traditionnel
Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de chêne de plus de 5 ans et/ou demi-muids
Fermentation malolactique non faite
Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage
6 mois sur lies en fûts de chêne avant la mise en bouteille

Vieillissement et potentiel
Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille
À consommer dans les 3 à 10 ans

Food Pairing
À l'apéritif, avec des huîtres, des fruits de mer, des fromages comme le Comté ou le Parmesan

Dégustation
Robe jaune pâle
Nez léger de fruits exotiques
Bouche minérale, fumée, tendue et acidulée

Service
Servir à 10°C

Format
Bouteille (75cL)

2025 Decanter WORLD WINE AWARDS BRONZE

Decanter World Wine Awards 2025 - 89/100 BRONZE
"Des arômes de citron juteux, de noisette grillée et de pain grillé mènent à des épices douces sur une bouche crémeuse et noisetée d'une bonne longueur."