Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

ROSÉ DE SAIGNÉE

"Une déclinaison du Meunier en Rosé de macération."



Cépage
100% Meunier

Dosage
extra-brut
4 g/L

Terroir
Argilo-calcaire, veine d'argile rouge ferrique

Parcelle
"Le Poirier Rouge" située à Talus Saint Prix

Vendange
Une seule vendange

Age des vignes : 50 ans, court-nouées (faible rendement et petits grains)
Production annuelle : 2 000 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement à la fraiche en recherche d'un optimum sucre/acide
Foulage et éraflage complet suivi d'une macération de 2 à 3 jours
Peu de remontages, pas de pigeage
Décuvage puis fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves émail
Fermentation malolactique non faite
Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage
6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillissement et potentiel
Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteille
À consommer dans les 2 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON UE

Food Pairing
Avec une viande rouge grillée ou rôtie, un thon rouge, filet de rouget, ou encore un dessert fruité

Dégustation
Robe rubis. Nez de fruits noirs et cerise griotte Bouche fine, aux arômes de fruits frais et de rose. Un style vineux et ample et un équilibre vif et droit.

Service
Servir à 9°C

Format
Bouteille (75cL)

Gault&Millau LE LIVRE DES CHAMPAGNES 288 DOMAINES 139% CUVÉES

Livre des champagnes 2024 Gault & Millau - 92/100
"Le nez est enthousiasmant avec ses arômes intensément fruités de fraise, de cerise burlat et d'épices poivrées qui restent faîches. En bouche, le fruit se fait exubérant et rappelle le cassis, les baies rouges, la cerise. Une trampe amère donne du corps et de la complexité à la matière, avant une finale très plaisante, sur la tension. Un vin qui accompagne sans problème une viande rouge."