Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

LE TALUS DE SAINT PRIX

"Saint Prix, village d'origine tout près de la rivière Petit Morin, détruit pendant les guerres de religion et reconstruit sur le talus."



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

Dosage
extra-brut
5,5 g/L

Terroir
Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges
Assemblage de deux vendanges

Age des vignes : 35 ans
Production annuelle : 6 000 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide
Pressurage traditionnel.
Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%)
Fermentation malolactique non recherchée
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 36 à 48 mois en bouteille
À consommer dans les 3 à 5 ans

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

Food Pairing
En apéritif
Avec des fromages comme le Munster ou le maroilles

Dégustation
Robe jaune doré
Nez de pain beurré, brioche
Bouche fraîche rappelant les pâtisseries

Service
Servir à 10°C

Format
Bouteille (75cL)

Gault&Millau LE LIVRE DES 10 ANS CHAMPAGNES 336 MAISONS 1486 FLACONS

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 cardamone. 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."