Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

LE DESSOUS DE LA CABANE

"Pour mettre à l'honneur la parcelle sélectionnée pour la production du vin rouge de l'assemblage."



Assemblage
Vin blanc composé de 60% Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay et ajout de 15% de vin rouge issu de Meunier de la parcelle Le Dessous de la Cabane

Dosage
brut
6 g/L

Terroir
Argilo-calcaire mêlé de silex

Vendanges
Assemblage de deux vendanges

Age des vignes : 35 ans
Production annuelle : 7 000 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 24 à 36 mois en bouteille
À consommer dans les 2 à 4 ans

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

Food Pairing
En apéritif
ou sur un dessert à base de fruits frais

Dégustation
Robe rose clair
Nez fruité et gourmand
Bouche fraîche aux fines notes de fruits rouges

Service
Servir à 9°C

Format
Bouteille (75cL)
Magnum (1,5L)

Livre des Champagnes 2026 Gault & Millau - 90/100
"Ce vin séduisant, paré d'une robe pâle, dévoile un nez complexe aux notes de pomme, groseille, framboise et amande, qui s'enrichit à l'aération de nuances florales (rose, glycine) et fruitées (cerise acidulée, melon). La bouche, juteuse et salivante, offre une texture veloutée avec des arômes de fruits noirs, d'eucalyptus et d'herbes fraiches, complétés par des touches fumées. Sa bulle fine et son équilibre maîtrisé entre rondeur et trame tannique, rehaussés d'une pointe de minéralité, en font un parfait compagnon gastronomique, idéal avec un bœuf bourguignon ou des abats."