Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

ÉCLATS DE MEULIÈRE

"Pour évoquer la nature de nos sols argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières."



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

Dosage
brut nature
0 g/L

Terroir
Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges
Assemblage de deux vendanges

Age des vignes : 35 ans
Production annuelle : 4 000 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
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 de garde
Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteilles
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 une salade de crabe
Ou des huîtres

Dégustation
Robe jaune clair
Nez fruité aux notes de pierres à feu
Bouche fraîche et minérale

Service
Servir à 9°C

Format
Bouteille (75cL)

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

Livre des Champagnes 2023 Gault & Millau - 93/100
"Notes de fruits confits, de cédrat et mangue. Une belle maturité portée par des arômes sucrés et gourmands. La bulle est ferme, la texture ultra onctueuse avec une certaine tendresse. La finale est acidulée par l'agrume et une pointe de crayeux. On imagine tendrement un feuilleté aux ris de veau et aux abricots."

Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

ÉCLATS DE MEULIÈRE

"Pour évoquer la nature de nos sols argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières."



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

Dosage
extra-brut
3,5 g/L

Terroir
Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges
Assemblage de deux vendanges

Age des vignes : 35 ans
Production annuelle : 20 000 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
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 de garde
Vieillit dans nos caves de 24 à 36 mois en bouteilles
À consommer dans les 3 à 5 ans

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

Food Pairing
En apéritif
Avec une salade de crabe
Ou des huîtres

Dégustation
Robe jaune clair
Nez fruité aux notes de pierres à feu
Bouche fraîche et minérale

Service
Servir à 9°C

Format
Demi-bouteille (375mL)
Bouteille (75cL)
Magnum (1,5L)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2027

Guide Hachette des Vins 2027 ★
"La forte présence des pinots se traduit par des arômes nets de fruits jaunes mûrs, qui prennent des tons compotés en bouche. Un champagne franc et d'une belle finesse."