

Format(s) disponible(s) :



Demie (37,5 cl)



Bouteille (75 cl)



Magnum (1,5 L)



Éclats de Meulière

EXTRA-BRUT 4.5 G/L



“Pour évoquer la nature de nos sols, argilo-calcaires mêlés de silex et de pierres meulières”

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

Terroir : Argilo-calcaire mêlé de pierres meulières et silex

Vendanges : 50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

Production annuelle : 19 000 bouteilles

Âge moyen des vignes : 45 ans

Vinification :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage direct traditionnel

Première fermentation alcoolique en cuve inox (75%) et en fût de chêne de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

Élevage : 6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Viellissement : de 18 à 24 mois en bouteille

Potentiel de vieillissement : à consommer dans les 3 à 5 ans

Dégustation :

Robe jaune clair

Nez d'agrumes, pamplemousse et citron

Bouche fraîche et minérale

Service :

Température conseillée : 9°C

À l'apéritif, avec une salade de crabe

ou des sushis, des gougères au fromage...



Guide 2023 ★★ ★

“Un appoint de vins vinifiés en fût lui a légué un agréable boisé vanillé qui laisse percer des arômes de fruit de la Passion. Mise en valeur par une délicate effervescence, cette alliance flatteuse de notes d'élevage et de fruits exotiques se prolonge dans une bouche harmonieuse, à la fois ronde et fraîche. Un élevage qui respecte le vin.”



CHAMPAGNE
JEAUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX