

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



CHAMPAGNE
JEUNAUX-ROBIN

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX

Rosé de Saignée

EXTRA-BRUT ROSÉ 4 G/L

Cépage : 100% Meunier

Terroir : Argilo-calcaire, veine d'argile rouge ferrugineuse

Parcelle : "Le Poirier Rouge" située à Talus Saint Prix

Vendange : 100% vendange 2021

Production annuelle : 2 004 bouteilles

Âge moyen des vignes : 45 ans, court-nouées (petites baies)

Vinification :

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

Fouillage et éraflage complet suivi d'une macération de 2 jours

Décuvage puis fermentation alcoolique en cuve émail

Fermentation malolactique non recherchée

Élevage : Élevage sur lies de 6 mois avant la mise en bouteille

Vieillessement : 18 mois en bouteille

Potentiel de vieillissement : à consommer dans les 2 ans

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 :

Température conseillée : 9°C

Avec une viande rouge grillée ou rôtie, un thon

rouge, filet de rouget, ou encore un dessert

fruité...



Livres 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 fraîches. En bouche, le fruit se fait exubérant et rappelle le cassis, les baies rouges, la cerise. Une trame 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."

