



CHAMPAGNE **AB**

**JEAUNAUX-ROBIN**

*Les Marnes Blanches*

### **La cuvée**

CEPAGES : 100 % Chardonnay

LIEU-DIT PARCELLE : Les Vignes Douces

SOLS : Argilo-calcaire avec silex, meulière avec silex et marnes blanches

SOUS-SOLS : Calcaire dur

ELEVAGE : 6 mois sur lies avant la mise en bouteille

MILLESIME : 2017 (non revendiqué)

ASSEMBLAGE : Une seule parcelle élevée en fût.

TIRAGE : Avril 2018

### **Le domaine**

REGION : Les coteaux du Petit-Morin (siège du domaine à Talus-Saint-Prix, près de Sézanne - 51)

SURFACE DU DOMAINE : 5,70 Ha

DOSAGE : 0g/l

NOMBRE DE PARCELLES : 25

EXPOSITION DES PARCELLES : Plein Sud

VINIFICATION : Raisins cueillis optimum de maturité. Fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes dans des fûts de plus de 10 ans. Pas de FML

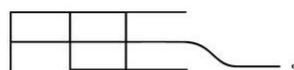
AGE MOYEN DES VIGNES : 35 à 40 ans

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT : 50 % Meunier - 30 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir

DÉGORGEMENT : Octobre 2020

TEMPS DE CAVE : 2 ans et demi

STATUT DU PRODUCTEUR : Bio depuis 2015 officiellement mais 2006 officieusement.



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

**PHILOSOPHIE DU VIGNERON** : Cyril et Clémence ont repris les rênes du domaine à partir de 1999 en douceur et tout en restant à l'écoute de la nature qui les guide plus qu'ils ne la guident. Il faut reconnaître que n'étant pas dans un grand cru, le travail est doublement plus difficile mais la récompense est au rendez-vous lorsque la qualité est là. Leur travail est exemplaire.

DESCRIPTEURS FEEL :

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

ASSOCIATION AVEC LES METS :

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :