



CHAMPAGNE **AB**

JEAUNAUX-ROBIN



Rosé de Saignée

La cuvée

CEPAGES : 100 % Meunier

SOLS : Argilo-calcaire, veine d'argile rouge ferrique

SOUS-SOLS : Calcaire

ELEVAGE : 6 mois sur lie avant la mise en bouteille

MILLESIME : 2018

ASSEMBLAGE : 55 % Vins de réserve conservés en cuve

TIRAGE :

Le domaine

REGION : Coteau du Petit Morin (Siège du Domaine à Talus-Saint-Prix, près de Sézanne - 51)

DOSAGE : Extra-Brut 5g/l

SURFACE DU DOMAINE : 5 ha

NOMBRE DE PARCELLES : 25

VINIFICATION : Cuves émaillées

AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans

REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :

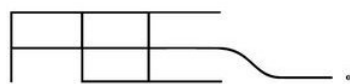
CH = 30 %/Meunier = 50 %/PN = 20 %

DÉGORGEMENT :

EXPOSITION DES PARCELLES :

TEMPS DE CAVE : Au minimum 45 mois

STATUT DU PRODUCTEUR : BIO 2015



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 :

CHARNU - FRUITÉ - SUAVE

La robe rubis et l'olfactif pulpeux charnu et fruité renvoient à des images de fruits rouges et noirs, notamment les cerises griottes. Son équilibre entre ampleur et vivacité est remarquable.

CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

Atelier I « Découverte des Champagnes » - Atelier II « Les Cépages de la Champagne » - Atelier III « Les Meuneurs de Meuniers » (Grand Tasting Atelier Gourmet)

ASSOCIATION AVEC LES METS :

Le canard grillé et sauce aux aïrelles - des fruits frais - le gâteau cœur de la Saint Valentin de Cyril Lignac (exception)

LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :

Les « Meuneurs de Meuniers » - Substance.