

Jeaunaux-Robin

Éclats de Meulière, Extra Brut

V21/20

 375 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380550

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot
Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ziegenfrischkäse mit kandierte Mango-Stückchen und frischem Thymian (vegetarisch)

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Kaviar und Limonencreme

Maispoulardenbrust mit Kumquats, Paksoi und Polenta

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2025

Info zum Champagner:

60 % Meunier, 30 % Pinot Noir, 10 % Chardonnay gewachsen auf Muschelkalk und Silex, die Rebstöcke sind 45 Jahre alt.

Nach der Handlese fand die spontane Gärung zu $\frac{1}{4}$ im Holzfass und $\frac{3}{4}$ im Stahltank statt.

Die Dosage beträgt 3,5g/l.

Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb mit roséfarbenen Reflexen, feine und lebendige Pérlage.

Nase:

Der Éclats de Meulière zeigt deutliche kalkige Mineralität im Auftakt, der Duft von frischer Meeresbrise verbindet sich mit Noten von zerstoßenem Kalkstein. Neben dem puristischen Entree treffen wir auf eine frische Frucht von Zitrone, Apfel und weißem Pfirsich, die äußerst belebend und elegant anmutet.

Gaumen:

Straff, präzise und angenehm fordernd ist der schlanke und elegante Eindruck am Gaumen, salzige Noten und feine Zitrusnoten geben sich neben hellen roten Früchten die Hand. Die unglaublich feine Kohlensäure belebt und erfrischt aufs feinste. Seine Stilistik eröffnet sich im Vergleich zu den letzten Jahren noch belebender, fast tänzerisch.