Jeaunaux-Robin

Éclats de Meulière, Extra Brut V22/21

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920380543

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Dorade mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse (Fisch)

Tarte mit Lauch und Langres (vegetarisch)

Gamba Carabiniera und Bouchot-Muscheln in Champagner-Safran-Sauce (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

Information zum Wein
Der *Éclats de Meulière* ist ein Champagner vom Terroir Les Coteaux du Petit Morin mit kalkigen und lehmigen Böden der Côte de Sézanne und eingebundenem Feuerstein. Die Rebstöcke sind rund 45 Jahre alt. Genutzt wurden 60 % Meunier, 30 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay. Die spontan vergorenen Säfte wurden zu einem Viertel im Fuder und zu drei Viertel im Inox ausgebaut. Eine malolaktische Gärung wurde nicht überprüft. Der Jahrgang ist 2021 und 2022. Die Dosage liegt bei 4,5 g/l. Die Flasche wurde im Oktober 2024 degorgiert.

Farbe
mittleres Strohgelb mit feiner Perlage

Nase
Der *Éclats de Meulière* duftet ganz leicht nach Vanillekipferl und Brioche in Verbindung mit reifen Äpfeln und Birnen, etwas Aprikose und Passionsfrucht. Im Hintergrund kann man zarte Noten von Kräutern und Gestein erahnen.

?**Gaumen**
Am Gaumen präsentiert sich der Champagner saftig und feinfruchtig mit Kernobst, ein wenig Granatapfel und Preiselbeere sowie einer leichten Exotik. Dazu kommen Anklänge von Brotkruste und blonden Tabak, eine kalkige vibrierende Mineralität, eine lebendige Perlage und eine deutliche Salzigkeit im harmonisch runden und frischen Finale.