



Jeaunaux-Robin

"Éclats" Édition Speciale

Extra Brut, L21/22



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920380546



Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Schwertmuscheln aus dem Ofen mit Butter und Petersilie

(Meeresfrüchte)

Quiche Lorraine (vegetarisch)

Kalbsleber mit frischen, mit gewürzten und eingelegten Äpfeln und

Majoran (Kalb)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.04.2025

Information zum Wein

Der *Éclats* 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 Meunier (60 %), Pinot Noir (30 %) und 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. Das Dégorgement fand im April 2024 statt und die Dosage liegt bei 3,5 g/L.

Farbe

mittleres Strohgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Der *Éclats* ist dank des hohen Meunier-Anteils ein fruchtbetonter Champagner, der an reife Äpfel und Birnen, Aprikosen, Zitronen und Orangenabrieb erinnert. Es ist vor allem eine gelbe Frucht, die teilweise von Dörrobst und Mostäpfeln begleitet wird und sich mit ein wenig Mandelgebäck, Salzbrezel und Kräutern mischt.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der Champagner gleichzeitig saftig als auch herb und salzig. Der *Éclats* besitzt eine lebendige Säurespannung, Anklänge von zerstoßenem Kalk und Feuerstein, sorgt für Agilität, eine cremige Textur und eine lebendige Perlage.