

 **Jeaunaux-Robin**

"Éclats Rosé" Édition Speciale Extra Brut 2021/2022



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920380553



Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tartar von der Eismeerforelle mit Avocado (vegetarisch)

Pekingenten-Pfannekuchen mit Lauch (Geflügel)

Wolfsbarsch *en Papillote* mit Waldbeeren und Roter Bete (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein

Assemblage aus 60 % Meunier, 30 % Pinot Noir und 10 % Chardonnay mit 15 % Meunier als Rotwein von Reben, die rund 45 Jahre alt sind. Im Boden findet sich Mülstein (Éclat de Meulières), Lehm, Feuerstein und weißer Mergel. Der Champagner basiert auf den Jahrgängen 2021 und 2022. Der Wein lag 30 Monate *sur lattes*, die Dosage liegt bei 4,5 Gramm. Das *Dégorgement* erfolgte im Oktober 2025.

Farbe

volles Lachsrosa mit feinem Mousseux

Nase

Der *Éclats Rosé* öffnet sich mit einer leicht rauchigen Note, die sich mit reifem Steinobst, Waldbeeren, Granatapfel, Grapefruit und Apfelschale mischt. Die Frucht wirkt rund, reif und saftig, aber immer präzise.

Gaumen

Am Gaumen kommen Aromen von reifen, schon fast seidig wirkendem Himbeer- und Walderdbeer-Coulis hinzu, sowie ein Hauch von Cassis. Der Champagner wirkt saftig und leicht fruchtig, gut balanciert zwischen feiner Süße und einem leichten Tannin, cremiger Textur, einer frischen Säurestruktur und lebendigen Mineralität. So pendelt der Champagner zwischen gebändigter Üppigkeit und druckvoller Vibration.