

 **Jeauxnaux-Robin**

"Éclats Rosé" Édition Speciale Extra Brut 2020/2021

 750 ml

 France,



 9920380539



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Tartar von der Eismeerforelle mit Avocado (vegetarisch)

Peking Enten-Pfannekuchen mit Lauch (Geflügel)

Pochierter Lachs, Fenchelcarpaccio und Pomme Fondant
(Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Informationen zum Wein

Assemblage aus Meunier, Pinot Noir und Chardonnay mit 15% Meunier als Rotwein von Reben, die rund 45 Jahre alt sind. Im Boden findet sich Mülstein (Éclat de Meilières), Lehm, Feuerstein und weißer Mergel. Der Champagner basiert auf den Jahrgängen 2020 und 2021. Der Wein lag 18 Monate *sur lattes*, die Dosage liegt bei 4,5 Gramm. Das Dégorgement erfolgte im Oktober 2023.

Farbe

ins Orange tendierendes volles Rosé

Nase

Der *Éclats Rosé* öffnet sich mit einer leicht rauchigen Note, die sich mit reifem Steinobst, Grapefruit, Granatapfel und leicht herben Noten von Kräutern, nassem Stein mit Flechten und Zesten verbinden.

Gaumen

Am Gaumen kommen Aromen von Himbeeren und Walderdbeeren hinzu, sowie ein Hauch von Cassis. Der Champagner wirkt saftig und leicht fruchtig, gut balanciert zwischen feiner Süße und einem leichten Tannin vom Rotwein, einer frischen Säurestruktur und lebendigen Mineralität.