



Jeauxnaux-Robin

Le Dessous de la Cabane Brut Rosé V21/20



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920380548



Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Nüssen und Honig (vegetarisch)

Zurückhaltend geräucherter Lachs mit selbst erzeugtem Trüffelöl
(Fisch)

Haselnussauflauf mit Himbeeren und Mousse von weißer
Schokolade (vegetarisch, Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 04.04.2025

Wein

Der *Le Dessous de la Cabane* 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. 15 % des Meuniers war Stillwein. 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 2020. Das *Dégorgement* fand im Oktober 2024 statt und die Dosage liegt bei 7 g/L.

Farbe

tief lachsfarben mit feinem Mousseux

Nase

In Cyriel Jeaunaux' Rosé verbindet sich eine rotbeerige Frucht mit einem weinigen und zugleich frischen, leicht rauchigen und pikanten Charakter. Mit seiner ausgeprägten Frucht von Erd- und Himbeeren sowie säurebetonen Beeren wie Gojibeeren und roten Johannisbeeren macht *Le Dessous de la Cabane* direkt Lust aufs erste Glas.

Gaumen

Le Dessous de la Cabane ist ein runder und zugleich auch am Gaumen frischer und saftiger Rosé mit einer tiefen Frucht von Steinobst, roten Beeren, einem Anklang von exotischer Frucht wie Mango, sowie Grapefruit und Blutorange. Die Frucht wirkt dabei jedoch nicht üppig oder vordergründig, sondern zart und lebendig und verbindet sich mit der pikanten Säure und der Mineralität. Der Champagner balanciert hervorragend die Dosage und die rote Frucht mit den frischen, kreidigen und pikanten Aspekten.