

 **Jeunaux-Robin**

Le Dessous de la Cabane Brut

Rosé V20/19

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920380535

 Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 7 g/l

Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener grüner Spargel mit Tonnato-Sauce und

frittierten Kaperbeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Miesmuscheln vietnamesischer Art

(Meeresfrüchte)

Sellerie-Carpaccio mit Feldsalat und Himbeeressig-

Vinaigrette

(Gemüse & Vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.04.2024

Info:

Die Cuvée Le Dessous de la Cabanne Brut Rosé basiert auf 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir sowie 10% Chardonnay. Ergänzt wird sie mit 15% Rotwein aus Pinot Meunier von der Côteau Champenois aus dem Jahrgang 2020.

Diese Abfüllung setzt sich aus jeweils 50% 2019 und 2020 zusammen und wurden im April 2023 bei 7g/l Dosage degorgiert.

Die Reben stehen auf einem Gemisch aus Lehm und Kalk sowie dem dort typischen harten Mühlenstein und etwas Feuerstein.

Der Ausbau erfolgte zu $\frac{1}{4}$ in mindestens 5 Jahre gebrauchten Holzfässern, $\frac{3}{4}$ im Stahltank. Ein biologischer Säureabbau wurde nicht angestrebt.

Farbe:

Leuchtendes Lachsrosé mit dem Hang zum Granatapfelrot, funkelnde Reflexe, feine intensive Perlage von hoher Taktung

Nase:

Eine feine Kombination von reifer Himbeere und roter Johannisbeere trifft auf das Riechorgan. Auch weißer Pfirsich und ein Hauch Erdbeere sind festzustellen. Diese Aromatik wird von einer zarten, aber deutlichen Kräuterwürze ergänzt. Salbei, Thymian sowie etwas Minze sorgen somit für eine feine Frische. Brotig aber auf einem charmanten Niveau wird die Frucht gestützt. Man findet eher etwas Biskuit-Teig und Baumkuchen. Feinste maritime Anklänge sorgen für einen gelungenen Kontrast.

Gaumen:

Dem Gaumen schmeichelt er von Anfang an. Seine Dosage ist sehr harmonisch eingestellt und sollte somit ein breites Publikum begeistern. Wird entfernt vom Extrem und doch trocken genug, um unnötige Frucht und den Babyspeck abzuwerfen. Er schwankt zwischen steinig-mineralisch und fruchtig charmant. Damit bedient er sich aus dem besten der beiden Welten der Dosage. Die Frucht wirkt zart und wenig aufdringlich. Seien sehr gut integrierte Säure und das feine Mousseux agieren wunderbar mit der Kräuterwürze und seinen salzigen Nuancen.