



Jeunaux-Robin

Champagne AOC

Eclats de Meulière - Brut Nature
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Diese Cuvée ist so etwas wie die «Visitenkarte» von Clémence und Cyril. Hier kommt die klare, feinfruchtige und frische Stilistik ganz besonders schön zum Ausdruck. Dank perfekter Balance aus Frucht, Hefe-Aromatik und der typischen Feuerstein-Mineralität eignet sich dieser Schaumwein hervorragend zum Apéro oder als Begleiter von leichten Gerichten. Dieses Jahr erhalten wir vom «Eclats de Meulière» zum ersten Mal eine kleine Menge der genialen «Brut Nature»-Version, die etwas länger auf der Hefe liegt. Wirkt im Vergleich zur «Extra Brut»-Variante etwas komplexer, straffer und kerniger. Dabei stehen Cremigkeit und kreative Struktur in perfekter Balance, zugleich kommen etwas mehr Briochearomen vom Hefelager zur Geltung. Das besitzt enorm viel Trinkfluss, lässt dabei aber viel Raum für den Herkunfts-Charakter und macht dank grossem Spannungsbogen gleich Lust auf den nächsten Schluck. Ein enorm frischer und puristischer Champagner von Clémence und Cyril für viele Gelegenheiten. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay

 **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra nature