



## Jeunaux-Robin









Champagne AOC

Fil de Brume

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Der Name bezieht sich auf den Nebel (franz. la brume), der die Weinberge im Vale de Petit Morin in den frühen Morgenstunden regelmässig einlullt. Mit einem hohen Chardonnay-Anteil von Reben auf Silex-Böden und ohne Zusatz der Dosage ist «Fil de Brume» die finessenreichste Cuvée von Jeunaux-Robin. Braucht nicht nur etwas Luft, sondern auch Temperatur (8–10°C), um sein grandioses Bouquet zu entfalten. Belohnt wird man mit einem zartefigen, komplexen Duft mit einer herrlichen Symbiose aus glockenklarer Chardonnay-Frucht, floralen Noten, feinstem Brioche und einem Hauch Feuerstein. Typisch für Jeunaux-Robin ist der Finessenreichtum am Gaumen. Die Balance aus mineralischem Kern und nobler Cremigkeit ist genial, wirkt dabei tänzerisch leicht, lebendig und besitzt dennoch einen «weinigen» Charakter. Auch am Gaumen kommen herbe Zitrus- und Apfelnoten zum Vorschein, dazu frischer Teig und eine dezente Nussigkeit. Enorm langes Feuerstein-Finale mit herrlicher Frische und salziger Mineralität. Ein eleganter Terroir-Champagner mit der unverkennbaren Handschrift von Clémence & Cyril. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 19

### Genussempfehlung

Extra nature