

LA GAMME DES VINS DU DOMAINE JEAUNAUX-ROBIN



ECLATS DE MEULIÈRE Extra Brut

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Dosage : 5,5 g/L

Robe jaune clair. Nez d'agrumes, pamplemousse et citron. Bouche fraîche et minérale. Servir à 9°C à l'apéritif, avec une salade de crabe.

LE TALUS SAINT PRIX Extra brut ou demi sec

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay.

Dosage : 5,5 g/L

Robe jaune citron. Nez pain beurré, brioche. Bouche fraîche rappelant les arômes de pâtisseries. Servir à 9°C à l'apéritif, ou avec des fromages type munster, maroilles.



FIL DE BRUME Brut nature

Entre 70 % et 80% Chardonnay et complément en Pinot Noir.

Dosage : 6 g/L

Robe jaune clair. Nez citronné. Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes. Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.

LE DESSOUS DE LA CABANE Brut rosé

60% Meunier, 30% Pinot Noir et 10 % Chardonnay

Dosage : 8 g/L

Robe rose tendre. Nez de fruits rouges frais. Bouche légère rappelant une pâtisserie type fraisier. Servir à 9° C. Accompagne l'apéritif et les desserts de fruits s'ils ne sont pas trop sucrés.



LE ROSÉ DE SAIGNÉE Brut rosé

100% Meunier.

Dosage : 8 à 9 g/L

Robe rubis. Nez de fruits noirs et cerise griotte. Conjugue un style vineux et ample à un équilibre vif et droit. Servir à 9° C. Accompagne une viande grillée ou rôtie.

INSTINCT MEUNIER Brut nature

100% Meunier de la parcelle « Le Grand Morceau »

Dosage : 0 g/L

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.



LES MARNES BLANCHES Brut nature

100% Chardonnay

Dosage : 0 g/L

Servir à 10°C à l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer.

LES GRANDS NOTS Brut millésimé

Têtes de cuvée 1/3 Meunier, 1/3 Pinot Noir et 1/3 Chardonnay.

Dosage : 0 g/L

Robe jaune soutenue. Nez de fruits très murs, rancio. Bouche ample. Servir à 10° C. Accompagne les escargots, les mets à saveur iodée, les ris de veau.

