



Eclats de Meulière - Extra Brut

Jeaunaux-Robin
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

CHF 55.00

Degustationsnotiz

Diese Cuvée ist so etwas wie die «Visitenkarte» von Clémence und Cyril. Hier kommt die klare, feinfruchtige und frische Stilistik ganz besonders 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 Speisen.

Edler Duft mit feiner Steinobst-Aromatik, dazu gelber Apfel und zitrische Nuancen, Kräuter, zarte Brioche und ein Hauch Feuerstein. Eleganter Gaumen, der voll auf Frische gebaut ist und dank saftiger Säure, feiner Perlage und zurückhaltender Frucht unglaublich animierend ist. Alles wirkt toll balanciert und puristisch klar, mineralisch und elegant. Die Toast- und Briochearomen vom Hefelager schwingen dabei nur zart mit und dominieren überhaupt nicht, sorgen aber für zusätzliche Komplexität, Tiefe und ein wunderbares Mundgefühl. Saftiges, elegantes Finish mit einem Hauch Birne, Apfel und nassem Stein. Ein perfekter, sehr frischer Allrounder-Champagner mit der Handschrift von Clémence und Cyril. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Vegan**

 **Bio**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2033

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

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

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19