

**JÉRÔME BLIN**  
**La Pluchotte Rosé (deg.10/21)**  
**Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Jérôme Blin</b>
Traubensorten:	Meunier
Anbaumethode:	Ecocert
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	9'500 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Obwohl betitelt nur als Meunier, gibt es bei diesem Rosé d'Assemblage einen kleinen Anteil Chardonnay mit im weiss gekelterten Grundwein. Der zugegebene Rotwein, ist indes ein reinsortiger Meunier. Im Bouquet zeigen sich einladende Aromen von Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen Clafoutis, dazu etwas Clementinen, unterlegt mit einem feinen Touch von Rauch Mandeln. Am Gaumen mit saftiger Beeren Frucht, schöner Frische und stimmigen, dezent wenig-herben Noten im attraktiven Finale. NUR 350 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Wunderbar zum Apéro mit etwas (Wildschwein)Schinken und Melone, Oliven, Parmesan Stückchen etc., zu einer Gazpacho, zu Rotbarbe auf geschmolzenen Tomaten oder auch zu Lamm Filet, dazu würziges Couscous mit gerösteten Pinienkernen, Datteln und Minze.

### **Produzent**

---

Die Familie Blin betreibt Weinbau im Vallée de la Marne seit dem 17. Jahrhundert. Jérôme Blin beschließt nach seinem Studium der Agrar- und Lebensmitteltechnik, wegen gesundheitlichen Problemen seines Vaters, auf das Weingut zurückzukehren. Ganz selbstverständlich verpflichtet er sich 2010 zur Zertifizierung im Biolandbau. Seit 2018 arbeitet Jérôme nun vermehrt auch nach biodynamischen Grundlagen, mit großem Respekt gegenüber Natur und Umwelt. - „Das Land gehört nicht uns, wir erben das Land nicht von unseren Vorfahren, wir leihen es nur von unseren Kindern!“ - sagt er selbst und man sieht dabei in seinen Augen ehrliche Leidenschaft und auch Demut. Rund 6 ha bewirtschaftet Jérôme heute, wovon er jedoch nur gut 10% für seine eigenen Champagner nutzt. So beträgt seine Jahresproduktion lediglich etwa 7'000-10'000 Flaschen. Meunier spielt dabei die

Hauptrolle, mit  
ca. 70% der Rebfläche, der Rest ist rund hälftig Chardonnay und Pinot  
Noir.

Alle Parzellen werden separat vinifiziert. Leidenschaft zeigt sich  
auch hier, aber immer in Balance. Positive, penible Akribie für einzelne  
Details, in Verbindung mit geringstmöglicher Intervention.

Jérôme - obwohl kräftig gebaut und sogar etwas rustikal wirkend -  
zeigt dabei eine sehr zarte Hand, die alle seine Champagner im Glas  
kennzeichnen.