

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



Magnum (1,5 L)



CHAMPAGNE  
**JEAUNAUX-ROBIN**

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX

# Fil de Brume

BRUT NATURE 0 G/L

*"Comme le fin banc de brouillard qui nappe la vallée du Petit Morin au petit matin !"*

**Assemblage :** 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**Terroir :** Argilo-calcaire avec gros silex

**Vendanges :** 50% vendange 2019 et 50% vendange 2020

**Production annuelle :** 2 000 bouteilles

**Âge moyen des vignes :** 45 ans

## Vinification :

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide

Pressurage direct traditionnel

Première fermentation alcoolique en cuve inox (75%) et en fût de chêne de 5 ans (25%)

Fermentation malolactique non recherchée

**Élevage :** 6 mois sur lies avant la mise en bouteille

**Viellissement :** de 24 à 36 mois en bouteille

**Potentiel de vieillissement :** à consommer dans les 3 à 5 ans

## Dégustation :

Robe jaune clair

Nez pierre à fusil

Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches

mêlées d'agrumes

## Service :

Température conseillée : 9°C

À l'apéritif, avec des toasts, des fruits de mer...



## Livre des champagnes 2023 Gault & Millau - 92/100

*"Un nez presque fumé qui rappelle le caractère umami de la viande séchée, de la tomate confite, ici associé aux fruits du verger. Bouche gourmande avec une belle matière et une bulle en pointillé qui apporte sa définition saillante en persistance. Finale traçante et saline portée par les agrumes, le citron notamment. À servir sur un filet de bœuf Wellington, jus infusé au thé noir."*

