



**Assemblage** : 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir.

**Terroir** : Argilo Calcaire avec gros silex.

**Rendement** : 65 hl/ha.

**Age des vignes** : 40 ans

**Vendange** : 70% vendange 2016 et 30% vendange 2015.

**Dosage** : 0g/l.

**Production annuelle** : 2.000 bouteilles.

**Format** : bouteille (75cl).

**Vinification** :

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

Pressurage traditionnel.

Fermentation alcoolique par ensemencement en cuves inox et fûts de chêne de plus de 10 ans (25%).

Fermentation malolactique non faite.

**Elevage** : 6 mois sur lies suivi d'un collage avant la mise en bouteille.

**Vieillessement** : 3,5 ans en bouteilles

**Potentiel de vieillissement** : A consommer dans les 3-5 années.

**Dégustation** :

Robe jaune clair. Nez pierre à fusil. Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes.

**Service** :

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

# Brut nature " Fil de Brume "



« Le brut Nature Fil de Brume, 80% Chardonnay et 20% Pinot Noir, "fil de Brume" pour évoquer les fins bancs de brume qui nappent la vallée au petit matin, est charmeur, riche, de mousse délicate, avec un bouquet aux connotations de fleurs blanches et de citronnelle, de bouche veloutée »



« Robe d'un bel or profond. Nez expressif, riche, s'ouvrant sur des notes de fruits secs, d'amande, touche pâtissière. Bouche à la fois charnue et copulente, structurée. La richesse fruitée contraste plaisamment avec la fraîcheur, la fermeté et la rigueur. » 89/100