

Format(s) disponible(s) :



Bouteille (75 cl)



Magnum (1,5 L)



# Fil de Brume

BRUT 6 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 :** 10 000 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

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

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

**Dégustation :**

Robe jaune clair

Nez citronné

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...



CHAMPAGNE  
**JEUNAUX-ROBIN**

1, rue de Bannay 51270 TALUS SAINT PRIX



**Guide 2022** ★★

*“Vinifiée en partie sous bois et dosée avec mesure, à la limite de l'extra-brut, elle met en avant le chardonnay (80 %), complété par le pinot noir. Nez intense et frais, floral et végétal, légèrement épicé, bouche harmonieuse, souple en attaque, vive et longue, aux arômes de petits fruits, d'agrumes et d'amande grillée : un assemblage net et franc.”*

