



Brut " Fil de Brume "

Assemblage : Entre 70 % et 80% Chardonnay et complément en Pinot Noir.

Terroir : Argilo Calcaire avec gros silex.

Rendement : 65 hl/ha.

Age des vignes : 45 ans.

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

Dosage : 6g/l.

Production annuelle : 10.000 bouteilles.

Format : Bouteille (75cl) – Magnum (1,5l).

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.

Élevage : 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 citronné. 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.



« Vin savoureux, ample, de bouche franche, de jolie robe dorée, très fin, au fruité délicat, aux senteurs de noisette et de narcisse. »



« L'absence de fermentation malo-lactique ménage en bouche une tension minérale et crayeuse. Frais et incisif, ce champagne évoque les chablis dont le sous-sol kimméridgien est semblable. À essayer avec une andouillette à la moutarde. »



« Du chardonnay dominant et un appoint de pinot noir et un léger apport de bois pour ce brut cité pour la finesse de son nez de poire, d'agrumes et d'épices douces et pour sa fraîcheur au palais. »



« Robe jaune clair. Le nez mêle dimension fruitée (fruits à chair blanche, agrumes) et notes légèrement grillées. Attaque souple, aérienne, prolongée par une belle évolution vive, acidulée, dont on apprécie la netteté. Finale citronnée. Un brut nerveux. » 89/100

