Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

FIL DE BRUME

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



Assemblage
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Dosage
brut nature
0 g/L

Terroir
Argilo-calcaire avec gros silex

Vendanges
Assemblage de deux vendanges

Age des vignes : 35 ans
Production annuelle : 5 000 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide
Pressurage traditionnel
Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%)
Fermentation malolactique non recherchée
Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage
6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillissement et potentiel
Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille
À consommer dans les 3 à 5 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-01 AGRICULTURE UE/NON-UE

Food Pairing
En apéritif
Avec des toasts
Avec des fruits de mer

Dégustation
Robe jaune clair
Nez citronné
Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes

Service
Servir à 9°C

Format
Bouteille (75cL)
Magnum (1,5L)

Gault&Millau LE LIVRE DES 10 ANS CHAMPAGNES 336 MAISONS 1486 FLACONS

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."

Mis à jour le 30/10/2026
Français

JEAUNAUX-ROBIN
CHAMPAGNE

FIL DE BRUME

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



Assemblage
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Dosage
brut
6 g/L

Terroir
Argilo-calcaire avec gros silex

Vendanges
Assemblage de deux vendanges

Age des vignes : 35 ans
Production annuelle : 10 000 bouteilles

Vinification
Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide
Pressurage traditionnel
Fermentation alcoolique spontanée par levures indigènes en cuves inox et fûts de chêne de plus de 5 ans (25%)
Fermentation malolactique non recherchée
Sans collage, sans passage au froid, sans filtration

Élevage
6 mois sur lies avant la mise en bouteille

Vieillissement et potentiel
Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille
À consommer dans les 3 à 5 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

Food Pairing
En apéritif
Avec des toasts
Avec des fruits de mer

Dégustation
Robe jaune clair
Nez citronné
Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes

Service
Servir à 9°C

Format
Bouteille (75cL)
Magnum (1,5L)

INTERNATIONAL CHALLENGE 2025
DOUBLE GOLD
GILBERT & GAILLARD

International challenge 2025 - Gilbert & gaillard
90 points - DOUBLE GOLD
"Robe jaune pâle limpide. Nez fruité et acide qui s'intensifie à l'aération. La bouche offre la même clarté, avec un caractère frais et soyeux. Une cuvée bien construite, avec une agréable salinité en fin de bouche."