

# 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

50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

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

## Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 5 ans

## 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 - 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."



# 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

50% vendange 2020 et 50% vendange 2021

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

## Vieillessement et potentiel

Vieillit dans nos caves de 36 à 48 mois en bouteille

À consommer dans les 3 à 5 ans

## 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)



## Livres 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."

