

Champagne Brut "Fil de Brume"



Champagne

- **Le vigneron** : Cyril Jeunaux
- **Production annuelle moyenne** : 7 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- **Disponible en** : 75 cl, 1.5 L magnum

- **Cépage(s)** : 80% de chardonnay et 20% de Pinot Noir.
- **Type de Sol**: Argilo Calcaire
- **Rendement**: 70 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : 65% vendange 2007 et 35% vendange 2006

Vinification:

Raisins cueillis manuellement en recherche d'un optimum sucre/acide dans la baie suivi d'un pressurage traditionnel
Fermentation alcoolique en cuves inox et cuves émail
Fermentation malo-lactique entièrement réalisée.

Elevage:

Elevage sur lies de 6 mois suivi d'une filtration avant la mise en bouteille.



«*Robe jaune clair
Nez citronné
Bouche fraîche aux notes de fleurs blanches mêlées d'agrumes...*»

Tenue et conservation

A consommer dans les 5 à 7 ans.



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 9° C
Accompagne l'apéritif, les toasts, le poisson grillé et en sauce



Le MOT DU VIGNERON :

«*Le léger dosage révèle d'autant plus le caractère minéral de cette cuvée. Le calcaire du sol s'exprime parfaitement.*»

Récompenses :

- Guide Gerbert Dussert 2012
- 87/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2012
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- 86/100 Gilbert et Gaillard 2014





Champagne Brut "Fil de Brume"



Champagne

- **The winegrower :** Cyril Jeunaux
- **Annual production :** 7 500 btles
- **% Alc. :** 12%/vol
- **Available in :** 75 cl & magnum 1.5 L
- **Grape Variety(ies) :** 80% de chardonnay et 20% de Pinot Noir.
- **Type of soil :** clay and limestone
- **Yield:** 70 hl/ha
- **Age of the vine:** 35 years
- **Harvest :** 65% from 2007 and 35% from 2006

Vinification:

Grapes picked manually in search for an optimum sugar / acid in the berry follow-up of a traditional pressing
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks
Completely realized malo-lactic fermentation

Maturing:

On lees for 6 months follow-up of a filtration before the bottling.



« *Light yellow dress
Lemony nose
Fresh mouth in the notes of white flowers mixed by citrus fruits...* »



Aging potential :

To consume in 5 in 7 years.

Culinary agreements :

To serve at 9° C
Good match with aperitif, toasts, grilled fish and fish with sauce



AWARDS :

- Guide Gerbert Dussert 2012
- 87/100 Gilbert et Gaillard 2013
- Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2012
- Guide Hachette des vins 2013 (1*)
- 86/100 Gilbert et Gaillard 2014



Winemaker comments ::

« *The light dosage reveals all the more the mineral character of this vintage. The limestone of the ground expresses himself perfectly..»*