

FILAINE, ALEXANDRE – FABRICE GASS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT

CUVÉE DMY



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Getrocknete Aprikose
Akazienblüte
Himbeere
Honig
Stein
Haselnuss
Kakaobohne
Brioche
Brotrinde

TYP

für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (55%)
2016 (60%)
Weinberge in Damery
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
40% Reservewein von
2015

Lagerung

Reserveweine

60 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2023

Jahresproduktion

1.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100