

FILAINE, ALEXANDRE – FABRICE GASS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT

CUVÉE SPECIAL



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

Bratapfel
Zimt
Apfelschale
Honig
Stein
Brioche
Kreide

TYP

ohne biolog. Säureabbau
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
zugänglich
leichte Süsse
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (45%)
2019 (70%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
30% von 2018
36 Monate
5 Gramm / Liter
April 2023
3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Parker Wine Advocate 92/100
Bettane & Desseauve 14/20