# FILAINE, ALEXANDRE - FABRICE GASS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT **CUVÉE SPÉCIALE**



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Bratapfel **Apfelschale** Zimt Honig Stein Brioche Kreide

## STIL

zugänglich leichte Süsse finessenreich energiegeladen

#### TYP

im Holz ausgebaut für Fortgeschrittene Essensbegleiter für Nerds ohne biolog. Säureabbau

# LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Chardonnay (30%) Meunier (20%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (50%) 2021 (70%) Jahrgänge biologisch (nicht Anbau zertifiziert)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

EXANDRE FILATA

Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion** 

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel ausgedehntes Hefelager nicht durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass** 30% von 2020 36 Monate 5 Gramm / Liter April 2024 3.000 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen Parker Wine Advocate 92/100 Bettane & Desseauve Jeb Dunnuck

93/100 14/20 94/100