

FILAINE, ALEXANDRE – FABRICE GASS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT

CUVÉE SPÉCIALE



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
Apfelschale
Zimt
Honig
Stein
Brioche
Kreide

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 Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Anbau

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

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

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

93/100
92/100 (A blend of the
2020 and 2019 vintages,
Gass's newly disgorged)