

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
Zimt
Apfelschale
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

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

30% von 2020

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

Jahresproduktion

3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Bettane & Desseauve 14/20

Jeb Dunnuck 94/100