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

ohne biolog. Säureabbau
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Brioche
finessenreich
energiegeladen
körperreich

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Meunier (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (55%)
Jahrgänge	2020 (60%)
Weinberg	Weinberge in Damery
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	40% Reservewein von 2019
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2025
Jahresproduktion	1.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100