

CHAMPAGNE BRUT CUVÉE DMY



Filaine, Alexandre – Fabrice Gass, Champagne, Vallée de la Marne

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
Kakaobohne
Haselnuss
Brioche
Brotrinde

TYP

ohne biolog. Säureabbau
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
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%)
2019 (60%)
Weinberge in Damery

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

40% Reservewein von
2018

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

Jahresproduktion

1.500 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100