L A I S O N

ALEXANDRE FILAINE SENSUUM VERTIGO

ASSEMBLAGGIO:
55%% Pinot Noir, 30% chardonnay, 15% Meunier

AREA DI PRODUZIONE:
Damery, Vallée de la Marne Rive Droite

ANNATA:
2018

FERMENTAZIONE:
tonneaux champenois (205 l)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI:
5/6 anni

DOSAGGIO:
5 g/l



MILL. 2018

Lo Champagne 'Sensuum Vertigo' di Alexandre Filaine è una cuvée millesimata di rara eleganza, prodotta in quantità estremamente limitate, che incarna la filosofia artigianale e la maestria enologica di Fabrice Gass. Il nome 'Sensuum Vertigo' evoca un'esperienza sensoriale intensa e vertiginosa, riflettendo l'ambizione di Gass di creare uno Champagne che stimoli profondamente i sensi. Prodotto solo nelle annate eccezionali, questo vino rappresenta l'apice della produzione della maison, con una tiratura di neanche 600 bottiglie per annata. Ogni fase della produzione è curata personalmente da Gass, dalla coltivazione delle uve alla vinificazione, fino al remuage e al dégorgement manuali.

CARATTERISTICHE TECNICHE

L'annata 2018 ha vissuto estati calde e asciutte, privilegiando soprattutto i Pinot Noir. La vendemmia ha beneficiato di condizioni soleggiate. L'annata può essere considerata calda.
Il Pinot Noir ha contribuito con ricchezza e struttura, lo Chardonnay ha mantenuto una freschezza notevole, mentre il Pinot Meunier ha aggiunto vivacità.
Viene effettuata la fermentazione in vecchi tonneaux champenois, con non meno di 8 mesi di élevage, dopo il quale avverrà il tiraggio con il tappo di sughero, rimanendo sui lieviti per non meno di 5 anni. La malolattica non è svolta.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al naso, il primo impatto è quello di note fruttate sia acidule che mature, seguite poi da note di frutta secca e da una mineralità che a mano a mano diventa sempre più evidente.
In bocca le note sono eleganti, fresche e succose, con una bella scorrevolezza.
Anche al palato la mineralità rende il finale irresistibile.