

FAMILLE MOUSSÉ / MOUSSÉ FILS

Anecdote Les deux Lieux-Dits Extra Brut Blanc de Blancs AC



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé / Moussé Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Es gibt nicht viele reinsortige Chardonnay Champagner aus dieser Ecke, da die Anbaufläche für Chardonnay in Cuisles gerade mal 8.15% der Rebflächen beträgt und reinsortige Blanc de Blancs daher eher untypisch sind. Mit Trauben aus zwei Einzellagen, "Les Varosses" in Cuisles und "Les Terres Rouges" in Jonquery. Zeigt sich kristallklar, sehr Sorten bezogen mit Aromen von Steinfrüchten, etwas Melone und knackigen Zitrus Noten, fein unterstrichen mit zarten Düften von weissen Blüten und dezenter Mineralik. Am Gaumen elegant, balanciert, mit feiner Perlage und schmeichelnder, trink animierender Frische. Ein echter Charmeur.

Empfehlung

Eleganter Aperitif-Champagner, der auch toll zu feinen Vorspeisen, etwa gefüllte, gebackene Zucchini Blüten oder mariniertes Saibling auf Gemüsesalat passt, sowie auch zu feinen Fisch- oder Krustentier Gerichten harmoniert.

Produzent

Aus Champagne Moussé Fils, wird Familie Moussé ! Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisle, welche schon 1880 dort Wein angebaut hat. Heute leitet Cédric Moussé in vierter Generation, das vor 100 Jahren von seinem Urgrossvater Eugène Moussé, 1923 gegründete Champagnerhaus und dies, mit schier grenzenlosem Enthusiasmus in Sachen Nachhaltigkeit. Es grasen Hühner und Schafe zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung in den Reben, stehen Solarpanels auf den Dächern, kommen Geothermie und moderne, nachhaltige Technik zum Einsatz und er produziert gar seinen eigenen, viel verträglicheren Schwefel! So zeigen seine Champagner ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlichem Ausdruck. Dabei geht seine Ganzheitliche Angehens Weise noch weiter über den biologischen Bewirtschaftung-Gedanken hinaus. Er hat es nach langer

Probephase auch als erster in der Champagne geschafft, die Kapseln für auf die Flaschen, komplett aus recyclebarem Papier herzustellen, welche nun schon bei seinen aktuellen Cuvées zum Einsatz kommen.