

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT L'OR D'EUGÈNE



Champagne Moussé Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 42,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
HONIG ◀
BRATAPFEL ◀
STERNANIS ◀
ORANGENSCHALE ◀
GRAPEFRUIT ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
STEIN ◀
APFELSCHALE ◀



Stil	cremig & kraftvoll Meunier (80%)
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	Reserve Perpetual von 2020 bis 2002
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2022
Typ	Blanc de Noirs, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Den eigenen Champagner produziert die Familie Moussé bereits seit 1923. Heute leitet Cédric Moussé das Weingut in Cuisles im Vallée de la Marne. Der Familien gehören 1,5 Hektar Weinberge, weitere 3,9 Hektar pachtet Cédric von Familien aus dem Ort und den Nachbargemeinden hinzu und bewirtschaftet sie selbst. Somit kommt Moussé auf insgesamt 5,4 Hektar und kauft darüber hinaus noch etwas an Trauben dazu. In normalen Jahren erzeugt Champagne Moussé rund 60.000 Flaschen Champagner.

Warum wir die Champagner von Cedric Mousse im Programm haben

Die Champagner von Cédric Moussé haben Charakter und Stil! Der sympathische Winzer ist ein Meister des Meunier. Bis auf den Blanc de Blancs sind alle Champagner reinsortig aus Meunier oder wenigstens zu 90% aus dieser hochinteressanten Sorte. Die Kombination aus einer Premium-Qualitäts-Philosophie und dem konsequenten Ausbau der Grundweine in Edelstahltanks (viele Kollegen verwenden Holzfässer - was natürlich auch sehr reizvoll ist) sind Cédric's Champagner eigenständig, wiedererkennbar und einfach großartig. Schon der Einstieg ins Programm L'Or d'Eugène ist unerhört gut!

L'Or d'Eugène ist der wichtigste Champagner von Cédric Moussé. Er wird in der größten Auflage produziert und ist quasi die Visitenkarte des Hauses. Dabei ist der Champagner durchaus ungewöhnlich. 50% der Weine stammen aus dem aktuellen Jahrgang. Die restlichen 50% stammen von einer Reserve Perpetuelle ab 2002. Das bedeutet, dass ab 2002 die Weine in einem Tank gelagert werden, jedes Jahr davon die Hälfte entnommen und mit frischem Wein des Jahrgangs wieder aufgefüllt wird. Somit befinden sich noch ein sehr kleiner Anteil des Jahrgangs 2002 in dem Champagner. Dieses Verfahren gibt L'Or d'Eugene (das Gold von Eugene - dem Gründer des Weinguts in 1923) eine enorme Reife, die sich in der besonderen Farbe und den Aromen (Apfelschale, getrocknete und kandierte Früchte) widerspiegelt. Frische, Kraft und Tiefgründigkeit kommen dabei jedoch nicht zu kurz. Der Champagner ist ein anspruchsvoller Aperitif und herrlicher Begleiter zahlreicher mittel kräftiger Speisen.

Die Champagner