

CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE D'ILLITE 2015



Champagne Moussé Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 48,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE ◀
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
QUITTE ◀
APFELSCHALE ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀
KREIDE ◀



Stil
Weinberg

kraftvoll & nussig
Weinberge in Cuisles
Meunier (95%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (5%)
2015

Jahrgänge

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2017

Typ

Ohne Jahrgang, Blanc de
Noirs, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter

Alkohol

12,00 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!

Terre d'Illite ist der Name des grünlichen Tons, der in den Weinbergsböden rund im Cuisles zu finden ist. Eine hervorragende Eigenschaft dieser gut durchlässigen Kalkmergelböden ist, dass sie auch bei großer Trockenheit die Feuchtigkeit zurückhalten können und nicht austrocknen. Somit leiden die Reben unter weniger Trockenstress und bringen die Trauben auch in schwierigen Jahren zu einer guten Reife.

Der Champagner ist kraftvoll, cremig und in der Aromatik sehr nussig. Er ist ein beeindruckender Aperitif und passt auch hervorragend zu einer großen Bandbreite von Speisen wie Grillgut, Pasta und Reisgerichten.

Die Champagner