CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT L'OR D'EUGÈNE

Champagne Moussé Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 40,90 €

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

AROMEN:

ROTE JOHANNISBEERE
HIMBEERE
ERDBEERE
KRÄUTER
BRIOCHE
NASSE ERDE
KREIDE
GETOASTETES BROT

Stil	kräutrig & fruchtbetont
Rebsorten	Meunier (92%) Pinot Noir / Spätburgunder (8%)
Jahrgänge	2019 (50%) und Reserve Perpetual von 2003 bis 201
Reserveweine	2018 bis 2003
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2021
Typ	Rosé, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, zum Aperitif
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!

Die Champagner

Der Rosé Champagner L'Or d'Eugène von Champagne Moussé ist fruchtbetont und erdig. Rote Johannisbeere, saftige Erdbeere und Himbeere kombiniert mit Aromen von Brioche, Toast, Kreide sowie duftender nasser Erde. Die Basis für diesen eigenständigen Rosé Champagner bilden die gleichen Grundweine wie bei dem weißen Champagner L'Or d'Eugène. Es sind Reservewein aus einer Reserve Perpetual (permanentes Verschneiden der Weine aus den Jahren 2003 bis 2019), welche auch als Solera bezeichnet wird. Dabei stellt der Jahrgang 2019 mit rund der Hälfte des Weins den wesentlichen Anteil. Dazu kommen noch 5% Rotwein, der ebenfalls Reife durch das Reserve Perpetual Verfahren erlangt. Typisch für Cédric Moussé ist, dass er mit Schwefel äußerst sparsam umgeht. Lediglich 15 mg / Liter totales SO2 sind in diesem Rosé enthalten, sodass er sich jetzt sehr frisch und offen präsentiert.