

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ANECDOTE 2017



Champagne Moussé Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 42,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
KREIDE
GRAPEFRUIT
ORANGENSCHALE
KANDIERTE FRÜCHTE
APRIKOSE
HOLZ
KRÄUTER



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

reif & tiefgründig
Einzellagen Les Varosses
in Cuisles und Les Terres
Rouges in Jonquery
Chardonnay (100%)
2017
kein Reservewein
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Februar 2021
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
Einzellage, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
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!

Der Blanc de Blancs Champagner Anecdote von Champagne Moussé Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein herrlich tiefgründer, reifer und dabei doch sehr frischer Champagner, der exakt unseren Geschmack trifft! Er ist perfekt als Begleiter vieler mittelkräftiger Speisen. Man kann hier praktisch nichts falsch machen. Aber auch als anspruchsvoller Aperitif zeigt der Champagner seine große Klasse. Die Chardonnay Trauben stammen aus den Einzellagen "Les Varosses" in Cuisles und "Les Terres Rouges" in Jonquery. Sie werden mit einer hohen aromatischen Reife gelesen und sanft gepresst. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Barriques. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Die Lagerung auf der Hefe beträgt 3 Jahre. Somit entsteht ein beeindruckender Champagner, der Reife und Frische auf ideale Weise vereint.

Die Champagner