

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE LES VIGNES DE MON VILLAGE



Champagne Moussé Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE <
GRAPEFRUIT <
WEISSBROT <
BRIOCHE <
HASELNUSS <
GETOASTETES BROT <
KALKSTEIN <



Stil
Rebsorten
Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

charakterreich & füllig
Meunier (100%)
2018 bis 2014
kleinerer Anteil, im
Holzfass gereift
durchgeführt
24 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2021
Blanc de Noirs - 100%
Meunier, Ohne Jahrgang,
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!

"Les vignes de mon village" ist ein reinsortiger Meunier der Extraklasse, der beweist, dass diese Rebsorte ein enormes Potenzial besitzt und oftmals unterschätzt wird. Die Trauben stammen ausschließlich aus Cuisles und spiegeln puristisch das Terroir dieser Gemeinde wider. Der Champagner ist enorm mineralisch, reif, frisch und strukturiert. Mir gefällt an "Les vignes de mon village" besonders gut, dass er unaufdringlich ist. Statt einer Wucht mit dem ersten Schluck entfaltet er seinen Charme und seine Klasse im Laufe des Abends. Zudem ist er ein perfekter Essensbegleiter z. B. zu Risotto, Kurzgebratenem und Gerichten mit hellen Soßen.

Die Champagner