

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE D'ILLITE 2020



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Apfelschale
Quitte
Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide

TYP

für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2020
Weinberge in Cuisles
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Weinberg Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
kein Reserveweine
2 Gramm / Liter
Dezember 2023

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100
Parker Wine Advocate 92/100
Falstaff 92/100

Terre d'illite ist der Name des grünlichen Tons, der in den Weinbergsböden rund im Cuisles zu finden ist. Eine hervorstechende 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.