

MOUSSÉ FILS**Anecdote Les deux Lieux-Dits
Extra Brut Blanc de Blancs AC**

Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Moussé Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	1.5 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Es gibt nicht viele reinsortige Chardonnay Champagner aus dieser Ecke, da die Anbaufläche für Chardonnay in Cuisles gerade mal 8.15% der Rebflächen beträgt und reinsortige Blanc de Blancs daher eher untypisch sind. Mit Trauben aus zwei Einzellagen, "Les Varosses" in Cuisles und "Les Terres Rouges" in Jonquery. Zeigt sich kristallklar, sehr Sorten bezogen mit Aromen von Steinfrüchten, etwas Melone und knackigen Zitrus Noten, fein unterstrichen mit zarten Düften von weissen Blüten und dezenter Mineralik. Am Gaumen elegant, balanciert, mit feiner Perlage und schmeichelnder, trink animierender Frische. Ein echter Charmeur.

Empfehlung

Eleganter Aperitif-Champagner, der auch toll zu feinen Vorspeisen sowie auch zu feinen Fisch- oder Krustentier Gerichten passt. Probieren Sie ihn auch mal als Begleiter zu fruchtigen Desserts.

Produzent

Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisle. Schon 1880 haben diese dort Wein angebaut, doch damals noch jeweils die gesamte Ernte verkauft. Erst Eugène Moussé gründete 1923 das Champagnerhaus Moussé Fils. Dessen Urenkel Cédric begann schon immer mehr seinen Vater Jean-Marc in der Führerschaft abzulösen, als dieser unter tragischen Umständen starb. So zeigt sich nun also seit einigen Jahren der junge Cédric Moussé in der vierten Familien-Generation voll umfänglich für die Geschicke des Hauses verantwortlich. Profondément Meunier oder Deeply Meunier ist das Credo des Hauses: Man will den oft kaum beachteten Pinot Meunier mit einem Anteil von 83% an dessen Peak des Möglichen führen. Cédric, dessen Enthusiasmus grenzenlos scheint, hat sich auch sonst einiges

vorgenommen: Nicht nur Solarpanels auf den Dächern, Geothermie und andere moderne Technik, nein!, auch soll sich komplementär dazu die biologische Bewirtschaftung an den Mondphasen orientieren, unter anderem mit dem Ziel, die Cuvées akzentuierter und ausdifferenzierter als in der Vergangenheit zu kreieren. Mit Erfolg! Ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlicherem Ausdruck steht für den Aufschwung unter Cédric Moussé. Das Champagnerhaus ist deshalb sowohl in den prestigeträchtigen Club Trésors de Champagne berufen, als auch auf den Radarschirm manch eines Champagnerliebhabers verzeichnet. Wir haben gehandelt, und so sind diese Champagner zu einem außergewöhnlichen Preis-Genuss-Verhältnis für Sie griff- und trinkbereit.