

FAMILLE MOUSSÉ / MOUSSÉ FILS

La Confiance de mon Père

Rosé Extra Brut AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Famille Moussé / Moussé Fils
Traubensorten:	Meunier
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Antonio Galloni 94

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen aus der Einzellage "Les Bouts de la Ville". Ganze 168 Stunden wurden die Trauben mazeriert für diesen Farb- und Extrakt reichen Rosé de maceration. In der Nase zeigt er denn auch eine schöne Vinosität, mit Aromen von Kirschen, Waldbeeren, etwas Pflaume und kandierten Blutorangen, mineralisch-würzig unterlegt mit Noten von getrockneten Kräutern, zerstoßenen Muschelschalen, gebrannten Mandeln und einem Hauch Zimt. Am Gaumen schöne Frische zeigend, dabei wiederum wenig, mit guter Frische und toller Länge.

Empfehlung

Ein Rosé-Champagner der sich hervorragend als Speisenbegleiter anbietet, sowohl für Fisch und Krustentiere, z.B. vom Grill, zu würzigen Pilzgerichten und sogar zu Steaks und Schmorgerichten.

Produzent

Aus Champagne Moussé Fils, wird Famille Moussé ! Weit zurück reicht die Geschichte der Familie Moussé in Cuisle, welche schon 1880 dort Wein angebaut hat. Heute leitet Cédric Moussé in vierter Generation, das vor 100 Jahren von seinem Urgrossvater Eugène Moussé, 1923 gegründete Champagnerhaus und dies, mit schier grenzenlosem Enthusiasmus in Sachen Nachhaltigkeit. Es grasen Hühner und Schafe zur Unkraut- und Schädlingsbekämpfung in den Reben, stehen Solarpanels auf den Dächern, kommen Geothermie und moderne, nachhaltige Technik zum Einsatz und er produziert gar seinen eigenen, viel verträglicheren Schwefel! So zeigen seine Champagner ein spürbares Mehr an Präzision, Komplexität und natürlichem Ausdruck. Dabei geht seine Ganzheitliche Angehens Weise noch weiter über den biologischen Bewirtschaftung-Gedanken hinaus. Er hat es nach langer Probephase auch als erster in der Champagne geschafft, die Kapseln für

auf die Flaschen, komplett aus recyclebarem Papier herzustellen, welche nun schon bei seinen aktuellen Cuvées zum Einsatz kommen.