

## FAMILLE MOUSSÉ

### L'Anecdote

### Extra Brut Blanc de Blancs AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Famille Moussé</b>
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	75'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Eine echte Rarität, da die Anbaufläche für Chardonnay in Cuisles gerade mal 8.15% der Rebflächen beträgt und reinsortige Blanc de Blancs daher eher untypisch sind. Zeigt sich kristallklar, sehr sortenbezogen 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 wie Zitronenrisotto mit gerösteten Pinienkernen oder Zucchini-Quiche passt, sowie auch zu feinen Fisch- oder Krustentier Gerichten, etwa ein Jakobsmuschel Carpaccio mit Yuzu und Fleur de Sel.

#### **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.

