

## FAMILLE MOUSSÉ

### Les Vignes de mon Village (deg. 24) LONGUE GARDE Extra Brut AC



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

Die Trauben für diesen reinsortigen Meunier stammen zu 100% aus Lagen in Cuisles. Es ist ein Blend vom Jahrgang 2014 und 2015 und ist die erste Version von dieser Cuvée, welche damals nach 18 Monaten Hefelager auf den Markt kam. Diese limitierte Edition reifte für ganze Acht Jahre! auf der Hefe, bevor sie 2024 degorgiert wurde - deshalb "Longue Garde". Wunderbare Meunier-Typizität aufzeigend, mit toller Balance von fein-eleganter Reife und animierender Frische. RARITÄT, NUR WENIGE FLASCHEN VERFÜGBAR!

#### **Empfehlung**

---

Sowohl zum Aperitif, wie auch als wunderbarer Speisebegleiter, etwa zu feinen Pasteten und Terrinen, zu Gemüse vom Grill und natürlich zu Fisch, wie etwa Lachs im Blätterteig, oder auch zu leichten Geflügelgerichten.

#### **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.

