# Champagne Moussé Fils Terre d'Illite 2019




CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE, RANSKA

| | |
|---|---|
| Rypälelajikkeet | 20% Pinot Noir, 80% Pinot Meunier |
| Alkoholi | 12,50 % |
| Luonnehdinta | Herkullinen tuoksu antaa kirsikan, luumun ja mausteiden aromeja. Suussa viini on kuiva, pirteän hapokas, melko täyteläinen ja moniulotteinen. |
| Ruokasuositus | Rakenteikas samppanja, joka sopii hyvin ruuan kanssa tarjottavaksi. Täsmäehdotuksena grillattua mustekalaa, paahdettuja perunoita ja salsa verdeä. |
| Pullokoko | 75 cl |
| Laatikkokoko | 6 kpl/laatikko |
| Muuta | Viini on saanut nimensä Cuisles'n kylässä esiintyvän vihreän saven mukaan. Vihreä savimaa sitoo hyvin vettä, joten köynnökset pärjäävät paremmin kasvukauden kuivina aikoina. Kypsytys pullossa hiivasakan päällä kolmen vuoden ajan. Dosage 2,5 g/l. |

## Champagne Moussé Fils

CHAMPAGNE, RANSKA

Mousséen suku valmistaa samppanjaa Marnen laaksossa Cuisles'n kylässä jo neljännessä sukupolvessa. Viinitila on perustettu 1923 ja pääasiallisesti he viljelevät Pinot Meunieria, minkä lisäksi pienet määrät Pinot Noiria ja Chardonnayta.
Heidän mottonsa onkin "Deeply Meunier".
Moussén suvussa on kuitenkin viljelty köynnöksiä jo vuodesta 1629 ja suvussa kulkee syvä kunnioitus luontoa ja kasveja kohtaan.
He hoitavatkin viiniköynnöksiään pelkästään luonnollisilla lannoitteilla ja köynnösrivien välissä kasvavilla hyötykasveilla. Tilalla toimitaan myös mahdollisimman ekologisesti, mm. tuottamalla sähköä ja lämpöä aurinkopaneeleilla, hyötymällä auringonvalosta ja pullottamalla viinit tavallista kevyempiin pulloihin hiilijalanjäljen pienentämiseksi.