



L'Extra Or NV

CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE, RANSKA, RANSKA **Nat**



Rypälajikkeet	20% Pinot Noir, 80% Pinot Meunier
Luonnehdinta	Late disgorgning – sekoitus 10 perättäisen vuoden reserviviinejä vuodesta 2003 vuoteen 2012. Ensimmäinen käyminen on tehty terästankeissa. Malolaktisen käymisen jälkeen viini on suodatettu luonnollisesti ennen toista käymistä pullossa. Toisen käymisen jälkeen viini on kypsynyt 60kk sakkujen kanssa ja lisäksi 48kk sakkujen poiston jälkeen. Viinin ei ole lisätty dosagea. Rypäleet ovat neljän eri kylän alueilta: Cuisles, Jonquery, Olizy ja Châtillon-sur-Marne.
Viinialue	Vallée de la Marne Champagne
Pullokoko	75cl
Muuta	Pitkällä sakkakypsytyksellä halutaan esitellä Pinot Meunierin tyylikästä ikääntymistaitoa ja raikkautta, joka säilyy ikääntymisestä huolimatta.

Champagne Moussé Fils

CHAMPAGNE, RANSKA, RANSKA

[Moussén](#) 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.