# Champagne Moussé Fils L’Or d’Eugene NV



CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE, RANSKA

| | |
|---|---|
| Rypälelajikkeet | 20% Pinot Noir, 80% Pinot Meunier |
| Alkoholi | 12,00 % |
| Luonnehdinta | Viiniin käytetään talon ‘ikuisuus’ reserviviinisekoitusta, mihin on vuodesta 2003 lähtien lisätty vuosittain aina 50% uuden vuosikerran viiniä. Ensimmäinen käyminen tehdään terästankeissa. Malolaktinen käymisen jälkeen viinin on annettu luonnollisesti suodattua ennen pullotusta ja toista käymistä. Kypsytys on kestänyt 24 kuukautta ja siihen on laitettu 4 g dosage. L’Or d’Eugeneen on käytetty rypäleitä neljästä eri kylästä: Cuisles, Jonquery, Olizy ja Châtillon-sur-Marne. |
| Viinialue | Vallée de la Marne |
| Pullokoko | 75 cl |
| Laatikkokoko | 6 kpl/laatikko |
| Muuta | L’Or d’Eugene on nimetty viinitilan perustajan Eugene Moussén mukaan. |

## 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.