# Mousse Les Vignes de mon Village



CHAMPAGNE MOUSSÉ FILS, CHAMPAGNE, RANSKA

| | |
|---|---|
| Rypälelajikkeet | Pinot Meunier |
| Alkoholi | 12,00 % |
| Luonnehdinta | Tuoksu on nuorekas ja siitä löytyy sitrushedelmiä, päärynää, kesäkukkia ja kamomillaa. Suussa viini on kuiva, melko täyteläinen, raikkaan hapokas, intensiivinen, eloisan hedelmäinen ja jättää pitkän ja kehittyvän jälkimaun. |
| Ruokasuositus | Oliiviöljyssä haudutettua taimenta, pikkelöityä kurkkua ja kukkakaalipyrettä. |
| Viinialue | Cuisles kylä, jossa myös viintalo sijaitsee. |
| Pullokoko | 75 cl |
| Laatikkokoko | 6 kpl/laatikko |
| Muuta | Alkoholikäyminen terästankeissa. Kypsytys pullossa hiivasakan kanssa kahden vuoden ajan. |

## 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.